

LAPORAN
PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN
DI SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA
Semester Khusus Tahun Akademik 2016/2017



Disusun Oleh:

DEBY SUBIYANTORO

NIM 15511247012

PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2016

HALAMAN PENGESAHAN

PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN

Pengesahan kegiatan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) di SMK Negeri 6
Yogyakarta

NAMA : DEBY SUBIYANTORO
NIM : 15511247012
JURUSAN : PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA
PRODI : PENDIDIKAN TEKNIK BOGA

Telah melaksanakan kegiatan PPL di SMK Negeri 6 Yogyakarta dari tanggal 18 Juli 2016 sampai dengan tanggal 15 September 2016. Hasil kegiatan PPL tercakup dalam laporan ini.

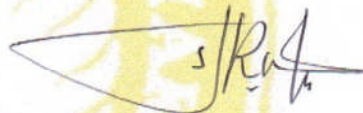
Yogyakarta, 14 September 2016

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing



Dr. Badraningsih L, M.Kes
NIP. 19600625 198601 2 001



Sri Rejeki Wahyuningsih, S.Pd
NIP. 19650415 199003 2 004

Mengetahui,

Kepala Sekolah

Koordinator PPL Sekolah



Drs. Rustamaji
NIP. 19631025 198903 1 007



Dra. Retno Sri Agustiwati, MBA
NIP. 19650821 199403 2 004

KATA PENGANTAR

Puji syukur atas Kehadirat Allah SWT sehingga dengan nikmat barokah dan hidayahNya yang diberikan kepada penulis sehingga penulis mampu menyelesaikan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) di SMK Negeri 6 Yogyakarta tanpa ada halangan yang berarti sampai tersusunnya laporan ini. Pada dasarnya kegiatan PPL ini merupakan program yang dilaksanakan oleh UNY sebagai salah satu syarat kelulusan mahasiswa S1 kependidikan.

Penulis menyadari bahwa keberhasilan kegiatan PPL ini tidak lepas dari bantuan berbagai pihak. Oleh karena itu pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Sri Rejeki Wahyuningsih, S.Pd selaku guru pembimbing PPL di SMK Negeri 6 Yogyakarta
2. Dr. Badraningsih L, M.Kes selaku dosen pembimbing PPL di SMK Negeri 6 Yogyakarta
3. Drs. Rustamaji selaku Kepala SMK Negeri 6 Yogyakarta
4. Dra. Retno Sri Agustawati, MBA selaku Koordinator PPL UNY di SMK Negeri 6 Yogyakarta
5. Seluruh guru dan karyawan di SMK Negeri 6 Yogyakarta
6. Seluruh siswa-siswi SMK Negeri 6 Yogyakarta, khususnya kelas XI JB 1 dan XI JB 2 yang telah membantu terlaksananya kegiatan PPL
7. Rekan-rekan mahasiswa PPL UNY, Sanata Dharma dan UAD di SMK Negeri 6 Yogyakarta yang telah bekerja sama dengan baik
8. Semua pihak yang telah membantu dalam pelaksanaan kegiatan PPL, yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan laporan ini masih kurang dari sempurna. Oleh karena itu segala kritik, saran dan himbauan yang membangun sangat penulis harapkan.

Semoga laporan ini bermanfaat bagi mahasiswa yang akan melakukan kegiatan PPL di SMK Negeri 6 Yogyakarta dan semua pembaca.

Yogyakarta, 14 September 2016

Penulis

Deby Subiyantoro

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDULi

HALAMAN PENGESAHANii

KATA PENGANTARiii

DAFTAR ISIiv

DAFTAR TABELvi

DAFTAR GAMBARvii

DAFTAR LAMPIRANviii

ABSTRAKix

BAB I. PENDAHULUAN 1

 A. Analisis Situasi 1

 1. Sejarah SMK Negeri 6 Yogyakarta 1

 2. Visi dan Misi Smk Negeri 6 Yogyakarta 2

 3. Kondisi Fisik Sekolah 3

 4. Potensi Siswa 3

 5. Potensi Guru dan Karyawan 3

 6. Fasilitas Pembelajaran 4

 7. Kegiatan Akademis 4

 8. Kegiatan Kesiswaan 5

 B. Rumusan Program Dan Rencana Kegiatan PPL 6

 1. Menyusun Persiapan Mengajar 6

 2. Menyiapkan Materi Ajar 6

 3. Melaksanakan Praktik Mengajar Di Kelas 6

 4. Evaluasi 7

 5. Menyusun Laporan PPL 7

 C. Tujuan 7

 D. Manfaat 7

BAB II. PERSIAPAN, PELAKSANAAN DAN ANALISIS HASIL 9

 A. Persiapan PPL 9

 1. Observasi 9

 2. Pembuatan Persiapan Mengajar 11

 B. Pelaksanaan PPL 12

 1. Praktik Mengajar 12

 a. Praktik Mengajar Terbimbing 12

 2. Pemilihan Metode dan Media Pembelajaran 13

 a. Metode Pembelajaran 13

b. Media Pembelajaran	14
3. Evaluasi Pembelajaran	14
C. Analisis Hasil Pelaksanaan dan Refleksi Kegiatan PPL	15
1. Analisis Hasil Pelaksanaan	15
a. Persiapan	15
b. Pelaksanaan Mengajar	16
c. Evaluasi	18
2. Refleksi Hasil Pelaksanaan	19
a. Faktor Pendukung	19
b. Faktor Penghambat	19
BAB III. PENUTUP	21
A. Simpulan	21
B. Saran	21
1. Bagi Pihak Sekolah	21
2. Bagi Universitas Negeri Yogyakarta	22
3. Bagi Mahasiswa Peserta PPL	22
DAFTAR PUSTAKA	23
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Jadwal Kegiatan Ekstrakurikuler di SMKN 6 Yogyakarta 6

Tabel 2. Jadwal Mengajar di SMK Negeri 6 Yogyakarta13

Tabel 3. Penilaian Praktik Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental14

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Suasana Pembelajaran Praktik di Kelas XI JB117

Gambar 2. Hasil Praktik Siswa XI JB 117

Gambar 3. Suasana Pembelajaran Praktik di Kelas XI JB218

Gambar 2. Hasil Praktik Siswa XI JB 218

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1. Daftar Ruang dan Tempat
- Lampiran 2. Denah Ruang
- Lampiran 3. Dokumentasi
- Lampiran 4. Agenda Kegiatan Mengajar
- Lampiran 5. Laporan mingguan PPL
- Lampiran 6. Matrik PPL
- Lampiran 7. Administrasi Guru
- Lampiran 8. Laporan dana
- Lampiran 9. Kartu Bimbingan PPL

LAPORAN PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN DI SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA

**Deby Subiyantoro
15511247012**

ABSTRAK

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) mempunyai kegiatan yang berkaitan dengan proses pembelajaran dan kegiatan lain yang mendukung berlangsungnya pembelajaran. Tujuan dari kegiatan PPL adalah untuk mempersiapkan, melaksanakan dan mengevaluasi suatu proses pembelajaran. Kegiatan PPL dilaksanakan di SMK Negeri 6 Yogyakarta yang terletak di Jl. Kenari No. 04 Kota Yogyakarta. Kegiatan PPL berlangsung mulai dari tanggal 18 Juli 2016 hingga 15 September 2016.

Mahasiswa diberikan beban untuk memenuhi jam minimum yang telah ditentukan universitas yakni 240 jam. Namun, dari jam program dan kegiatan PPL yang dilaksanakan, mahasiswa praktikan berhasil melaksanakannya sebanyak 417 jam sehingga mahasiswa telah memenuhi jam minimum yang telah ditetapkan oleh pihak universitas.

Mahasiswa diberikan tanggung jawab mengajar pada mata pelajaran pengolahan dan penyajian makanan kontinental untuk kelas XI JB 1 dan XI JB 2. Jam mengajar yang telah dilaksanakan mahasiswa selama PPL sebanyak 98 jam dimana setiap tatap muka berlangsung 7 jam dengan rincian. Kelas XI JB 1 dan XI JB 2 berlangsung 14 kali tatap muka dimana mahasiswa mengajar dengan materi pokok kaldu (*stock*), pembuatan kaldu (*stock*) dan *clear soup*, pembuatan *cream soup*, *sauce* dan *salad*, materi pokok *sauce*, pembuatan hidangan pembuka (*appetizer*), materi pokok hidangan utama (*maincourse*) dan pembuatan hidangan utama (*maincourse*) dari unggas. Pelaksanaan praktik mengajar telah dilaksanakan sebanyak 14 kali dengan hasil evaluasi yang baik. Selain kegiatan mengajar mahasiswa juga diberikan tugas untuk membantu pameran di Edotel yang diadakan sekolah dimana mahasiswa membantu membuat produk hingga akhir pameran. Secara keseluruhan, pelaksanaan PPL dapat berjalan dengan baik. Dari jam program dan kegiatan PPL yang dilaksanakan, mahasiswa praktikan berhasil melaksanakannya sebanyak 417 jam. Artinya mahasiswa telah memenuhi jam minimum yang telah ditentukan pihak universitas yakni 240 jam. Dari kegiatan PPL ini mahasiswa praktikan dapat memperoleh pengalaman yang sangat berharga terutama dalam bidang pembelajaran dan pendidikan.

Kata Kunci : PPL, SMK Negeri 6 Yogyakarta, Jasa Boga, Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental

BAB I

PENDAHULUAN

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) merupakan salah satu mata kuliah wajib tempuh bagi mahasiswa S1 program studi kependidikan di Universitas Negeri Yogyakarta dengan bobot 3 SKS lapangan. PPL bertujuan untuk mengembangkan kompetensi mahasiswa sebagai calon tenaga kependidikan. Melalui PPL diharapkan mahasiswa mendapat pengalaman di lapangan serta mempraktikkan dan memantapkan ilmu yang diperoleh di bangku kuliah. Kegiatan PPL ini dilaksanakan selama minimal 240 jam di komunitas sekolah atau lembaga kependidikan. Pada program PPL 2016, penulis mendapatkan lokasi pelaksanaan PPL di SMK N 6 Yogyakarta yang terletak di Jalan Kenari No.04 Yogyakarta.

A. ANALISIS SITUASI

1. Sejarah SMK N 6 Yogyakarta

SMK Negeri 6 Yogyakarta berdiri sebelum 1946, dengan nama SGKP (Sekolah Guru Kepandaian Putri) dan pada tahun tersebut pindah dari Jakarta karena Yogyakarta menjadi ibukota Republik Indonesia. Dahulu beralamat di Jalan Hayam Wuruk No.11 dengan kepala sekolah ibu Kartini Prawirotanoyo, sekolah ini mempunyai kelas A = Masak, B = Menjahit dan C = Kerajinan.

Pada tahun 1964 berganti nama menjadi SKKA (Sekolah Kesejahteraan Keluarga Atas) dan pada 1971 sekolah ini menempati gedung di Jalan Kenari No.2 kemudian berpindah di Jalan Kenari No.04 dengan kepala sekolah ibu Roemijati Soegiharto. Sekolah ini mempunyai jurusan tata boga, tata busana dan tata graha.

Pada tahun 1974 nama sekolah ini bukan lagi SKKA melainkan SMKK (Sekolah Menengah Kesejahteraan Keluarga) sekolah ini dikepalai oleh Ibu Suwarni, sampai dengan beliau purna tugas dan dilanjutkan oleh PLH Ibu Supartini selama belum ada kepala sekolah pengganti (1980 – 1990), adapun jurusan yang ada adalah Boga, Busana dan Rumah Tangga. Tahun 1996 nama SMKK berubah menjadi SMKN 6 (Sekolah Menengah Kejuruan). Sesuai Kurikulum 94 SMKN 6 masuk dalam kelompok pariwisata dengan jurusan tata boga, tata busana dan tata kecantikan di

bawah kepemimpinan Ibu Soemarti Marjanto sampai dengan masa purna tugas dan dilanjutkan oleh PLH Ibu PH Soetjipto (1991 – 1996)

Tahun 1996 – 2000 kepala sekolah adalah Drs. Rudjito selanjutnya tahun 2000 – 2002 kepala sekolah adalah Dra. Ida Farida. Pada periode ini mulai dibuka program keahlian Tata Kecantikan Rambut dan Tata Kecantikan Kulit.

Tahun 2002 – 2003 kepala sekolah diganti oleh Drs. Sumartono. Pada tahun 2003 – 2007 kepala sekolah diganti oleh Dra. Nur Istiatmi, pada periode ini tahun 2006/2007 membuka bidang keahlian pariwisata dengan program keahlian Hotel Restoran.

Januari 2008 Drs. Sugeng Sumiyoto, M.M. menggantikan Dra. Nur Istiatmi menjadi kepala sekolah SMK Negeri 6 Yogyakarta. Pada tahun ajaran 2008/2009 sekolah ini membuka program keahlian UJP di bawah bidang keahlian pariwisata.

2. Visi dan Misi SMK N 6 Yogyakarta

Pendidikan adalah investasi sumber daya manusia jangka panjang, karena mempunyai nilai strategis bagi kelangsungan peradaban manusia di dunia. SMK N 6 Yogyakarta sebagai lembaga pendidikan memiliki komitmen yang tinggi untuk ikut serta mewujudkan generasi mendatang yang berkualitas, memiliki akhlak mulia, professional dan tangguh dalam persaingan akademik dan dunia kerja, kreatif serta adaptif dalam menyikapi perkembangan IPTEK di era global.

Visi dan Misi SMK Negeri 6 Yogyakarta adalah sebagai berikut :

a. Visi

Menjadi SMK Adiwiyata. Menghasilkan lulusan yang berakhlak mulia, berjiwa *entrepreneur* dan kompetitif di dunia kerja.

b. Misi

- 1) Menyiapkan SDM yang : “PRODUKTIF” (Profesional, Ramah Lingkungan, Orientasi Ke Depan, Dedikasi Tinggi, Unggul, Kreatif, Tangguh, Inovatif).
- 2) Menciptakan suasana yang “BERIMAN” (Bersih, Empati, Rukun, Indah, Menyenangkan, Aman, dan Nyaman).

c. Strategi

- 1) Disiplin
- 2) Jujur
- 3) Kreatif

4) Inovatif

d. Motto

Melayani Dengan Setulus Hati

3. Kondisi Fisik Sekolah

Bangunan SMK N 6 Yogyakarta merupakan bangunan yang sudah berusia cukup lama. Namun, dalam perkembangannya, bangunan baru didirikan untuk memenuhi kebutuhan yang semakin bertambah. Secara keseluruhan baik di lingkungan sekolah maupun di dalam ruang kelas seluruh fasilitas terawat dengan baik. Ruang dan tempat yang terdapat di SMK N 6 Yogyakarta secara lengkap dapat dilihat pada lampiran 2.

4. Potensi Siswa

SMK N 6 Yogyakarta memiliki 7 kompetensi keahlian, yaitu Usaha Perjalanan Wisata (UPW), Akomodasi Perhotelan (AP), Jasa Boga (JB), Patiseri (Pat), Kecantikan Kulit (KK), Kecantikan Rambut (KR) dan Tata Busana (TB). Jumlah keseluruhan siswa SMK Negeri 6 Yogyakarta \pm 1192 siswa yang terdiri dari kelas X, XI dan XII.

Sudah banyak prestasi yang telah diraih siswa-siswi SMK Negeri 6 Yogyakarta di berbagai bidang lomba dan keahlian. Perlombaan yang diikuti meliputi perlombaan yang diselenggarakan di tingkat kota, provinsi, maupun tingkat nasional. Selain perlombaan di bidang akademik, prestasi yang diraih juga disumbangkan dari bidang non akademik seperti dari tonti, pramuka, debat bahasa, keagamaan dan lainnya.

5. Potensi Guru dan Karyawan

Berdasarkan tujuan utama dari sekolah menengah kejuruan yaitu menghasilkan tenaga kerja yang handal dan professional, siap kerja dengan memiliki keterampilan dan kemampuan intelektual, sehingga mampu bersaing dengan perkembangan teknologi yang ada masing-masing guru mengampu sesuai dengan kompetensi yang dimilikinya. Sebagian besar guru yang mengampu mata diklat berlatar belakang pendidikan S1, dan sebagian guru berlatar belakang S2.

Untuk meningkatkan kualitas Sumber Daya Manusia, SMK N 6 Yogyakarta melakukan berbagai upaya. Diantaranya sebagai berikut :

- a. Mengirim guru maupun karyawan pada pelatihan / diklat yang diadakan oleh Dinas Pendidikan maupun lembaga Pelatihan lainnya guna meningkatkan kompetensi.
- b. Mengirim staf kepala sekolah dalam pelatihan manajemen untuk meningkatkan kualitas pengelolaan sekolah.
- c. Mengirim staf kepala sekolah dan guru dalam pelatihan bahasa Inggris.
- d. Mengadakan pelatihan-pelatihan bahasa Inggris, keterampilan computer maupun kompetensi lainnya untuk guru dan karyawan.
- e. Mengirim guru maupun karyawan pada seminar, loka karya, studi banding dan kunjungan industri guna menambah wawasan serta meningkatkan kinerja.
- f. Memberi kesempatan kepada guru maupun karyawan yang ingin meningkatkan pendidikan pada jenjang yang lebih tinggi.
- g. Mengadakan pembinaan guru dan karyawan guna meningkatkan kinerja.

6. Fasilitas Pembelajaran

SMK N 6 Yogyakarta merupakan salah satu sekolah pariwisata yang telah memiliki fasilitas yang memadai untuk kegiatan belajar mengajar dan praktik. SMK N 6 Yogyakarta memiliki sebuah hotel yang diberi nama “EDOTEL” dimana hotel ini digunakan sebagai sarana praktik siswa Akomodasi Perhotelan dalam menghadapi tamu yang sesungguhnya. SMK N 6 Yogyakarta pun dilengkapi dengan Restoran Jambu dan Restoran 2 sebagai sarana praktik siswa Jasa Boga dalam mata pelajaran Tata Hidang. Masih terdapat banyak lagi fasilitas laboratorium yang dapat digunakan siswa dalam kegiatan praktik, diantaranya : ruang bordir, ruang Lab. Kecantikan rambut, *Training kitchen*, dapur patiseri, ruang Lab. Komputer, Lab. Bahasa dan lain sebagainya.

7. Kegiatan Akademis

Kegiatan belajar mengajar dimulai pukul 07.00 WIB. 15 menit sebelum kegiatan belajar mengajar dimulai, terlebih dahulu seluruh warga sekolah menyanyikan lagu kebangsaan Indonesia Raya dan kemudian dilanjutkan dengan IMTAQ, yaitu tadarus untuk yang beragama islam dan kajian kitab suci masing-masing bagi yang beragama selain islam. Hal ini dilakukan untuk pembentukan karakter bagi siswa dan menciptakan rasa cinta tanah air pada setiap warga sekolah.

8. Kegiatan Kesiswaan

Selain pengembangan di bidang akademik, siswa juga dikembangkan dari sisi non akademik. Kegiatan ekstrakurikuler merupakan salah satu bentuk pengembangan potensi non-akademik. Kegiatan ekstrakurikuler di SMK N 6 Yogyakarta antara lain :

No	Jenis Kegiatan	Pelaksana
A	Ekstra Wajib	
	1. Pramuka kelas X	Sabtu, jam 15.30-17.15 WIB
	2. Pramuka kelas XI	Jum'at, jam 15.30-17.15 WIB
B	Ekstra Pilihan	
	1. Volley	Selasa, jam 15.30-17.15 WIB
	2. Basket	Rabu, jam 15.30-17.15 WIB
	3. Futsal	Senin, jam 16.00-18.00 WIB Kamis, jam 15.30-17.15 WIB
	4. Desain Grafis	Selasa, jam 15.30-17.15 WIB
	5. PKS (Patroli Keamanan Sekolah)	Kamis, jam 15.30-17.15 WIB
	6. PMR	Senin, jam 15.30-17.15 WIB
	7. Teater	Selasa, jam 15.30-17.15 WIB
	8. Paduan Suara	Rabu, jam 15.30-17.15 WIB
	9. Band	Rabu, jam 15.30-17.15 WIB
	10. Tari Klasik Jogja	Rabu dan Kamis, jam 15.30-17.15 WIB
	11. Karawitan	Selasa, jam 15.30-17.15 WIB
	12. English Club	Rabu dan Kamis, jam 15.30-17.15 WIB
	13. Peragaan Busana	Senin dan Selasa, jam 15.30-17.15 WIB
	14. Batik	Kamis, jam 15.30-17.15 WIB
	15. Rohis	Kamis dan Minggu, jam 15.30-17.15 WIB
	16. Tonti	Kamis, jam 15.30-17.15 WIB
	17. Qiro'ah	Senin, jam 15.30-17.15 WIB
	18. Bahasa Jepang	Senin, jam 15.30-17.15 WIB
	19. Bahasa Jerman	Rabu, jam 15.30-17.15 WIB
	20. Bahasa Prancis	Selasa, jam 15.30-17.15 WIB
	21. Bordir	Senin dan Kamis, jam 15.30-

		17.15 WIB
	22. Tata Rias	Selasa, jam 15.30-17.15 WIB
	23. Club Wirausaha	Kamis, jam 15.30-17.15 WIB
	24. KIR	Selasa, jam 15.30-17.15 WIB

Tabel 1. Jadwal kegiatan ekstrakurikuler di SMKN 6 Yogyakarta

B. RUMUSAN PROGRAM DAN RENCANA KEGIATAN PPL

Rencana kegiatan PPL disusun setelah mahasiswa melaksanakan observasi kelas dan lingkungan sekolah. Kegiatan observasi ini bertujuan agar mahasiswa siap melaksanakan PPL pada periode bulan Juli sampai September 2016. Hal-hal yang diamati dalam observasi antara lain kegiatan belajar mengajar di kelas, lingkungan sekolah dan tata tertib sekolah. Rencana kegiatan PPL digunakan sebagai acuan dalam pelaksanaan kegiatan PPL di sekolah. Adapun rencana kegiatan PPL mulai dari tanggal 18 Juli 216 sampai 15 September 2016 adalah sebagai berikut :

1. Menyusun Administrasi Mengajar

Administrasi yang diperlukan diantaranya Program Tahunan (prota), Program Semester (prosem), Perhitungan Jam Efektif, Silabus, Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP), bahan ajar, daftar hadir manusia dan sebagainya. Penyusunan administrasi mengajar ini dilaksanakan sebelum melaksanakan praktik mengajar. Namun ada beberapa administrasi yang dibuat setelah praktik mengajar seperti analisis butir soal dan evaluasi. Dalam menyusun administrasi, mahasiswa mengacu pada format yang telah ditentukan sekolah dan sesuai dengan arahan dari guru pembimbing.

2. Menyiapkan Materi Ajar

Materi ajar merupakan hal yang penting untuk dipersiapkan. Materi ajar disesuaikan dengan silabus dan RPP agar tujuan pembelajaran dapat tercapai. Bahan materi ajar yang akan disampaikan dapat menyesuaikan dengan materi yang telah didapat mahasiswa di bangku perkuliahan. Selain itu, untuk menambah referensi, materi ajar bisa didapatkan dari buku atau dari sumber lain misalnya artikel, jurnal, makalah, dll.

3. Melaksanakan Praktik Mengajar di Kelas

Kegiatan praktik mengajar di kelas merupakan kegiatan inti dalam pelaksanaan PPL. Kegiatan ini bertujuan agar mahasiswa mampu menerapkan ilmu yang didapat di perkuliahan sebagai calon pendidik dan juga memberi pengalaman mengajar di lapangan sebelum terjun sebagai tenaga pengajar. Praktik mengajar di kelas dimulai setelah dua minggu

dimulainya tahun ajaran baru 2016/2017. Berdasarkan ketentuan dari Universitas Negeri Yogyakarta, setiap mahasiswa berkewajiban mengajar minimal 8 kali tatap muka. Pada pelaksanaan PPL periode 2016 ini mahasiswa praktikan mengajar mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental kelas XI JB 1 dan XI JB 2.

4. Evaluasi

Evaluasi merupakan tolak ukur keberhasilan proses kegiatan belajar mengajar dikelas. Kegiatan evaluasi ini bertujuan untuk mengetahui kemampuan peserta didik dalam menangkap atau memahami materi yang telah disampaikan oleh mahasiswa praktikan. Evaluasi didapatkan dari berbagai macam metode, seperti tes tertulis, tes lisan, kinerja praktik, maupun laporan yang dibuat oleh siswa.

5. Menyusun Laporan PPL

Pembuatan laporan PPL merupakan salah satu pertanggung jawaban mahasiswa terhadap pelaksanaan PPL. Laporan berisi segala sesuatu mengenai persiapan, pelaksanaan dan evaluasi kegiatan PPL, serta buku administrasi guru yang dibuat oleh mahasiswa. Laporan ini digunakan sebagai penilaian kegiatan PPL mahasiswa.

C. Tujuan

Kegiatan PPL ini bertujuan untuk:

1. Mempersiapkan segala sesuatu yang diperlukan sebelum pelaksanaan PPL. Persiapan yang dilakukan meliputi: observasi sekolah, observasi kelas, penyusunan administrasi, mempersiapkan materi untuk mata diklat komunikasi data dan konsultasi dengan guru pembimbing.
2. Melaksanakan praktik mengajar mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental sesuai jadwal yang ditentukan untuk kelas XI JB 1 dan XI JB 2 di SMK Negeri 6 Yogyakarta.
3. Mengevaluasi proses kegiatan pembelajaran yang telah dilaksanakan pada kelas XI JB 1 dan XI JB 2.

D. Manfaat

1. Manfaat PPL bagi Mahasiswa

- a. Menambah pemahaman dan penghayatan mahasiswa tentang proses pendidikan dan pembelajaran di sekolah.
- b. Memperoleh pengalaman tentang cara berfikir dan bekerja secara interdisipliner, sehingga dapat memahami adanya keterkaitan ilmu dalam

mengatasi permasalahan pembelajaran dan pendidikan yang ada di sekolah.

2. Manfaat PPL bagi SMK Negeri 6 Yogyakarta

- a. Memperoleh kesempatan untuk dapat andil dalam menyiapkan calon guru atau tenaga kependidikan yang professional.
- b. Mendapatkan bantuan pemikiran, tenaga, ilmu dan teknologi dalam merencanakan serta melaksanakan pengembangan pembelajaran di sekolah.

3. Manfaat PPL bagi Universitas Negeri Yogyakarta

- a. Memperoleh umpan balik dari sekolah guna pengembangan kurikulum dan IPTEK yang sesuai dengan kebutuhan masyarakat.
- b. Terjalin kerjasama yang lebih baik dengan pemerintah daerah dan instansi terkait untuk pengembangan pelaksanaan Tri Darma Perguruan Tinggi.

BAB II

PERSIAPAN, PELAKSANAAN DAN ANALISIS HASIL

A. PERSIAPAN PPL

Persiapan mengatasi permasalahan yang mungkin timbul dalam pelaksanaan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) maka mahasiswa perlu dipersiapkan sebelum diterjunkan baik dari segi fisik maupun mental. Oleh karena itu, sebelum pelaksanaan PPL mahasiswa harus menempuh mata kuliah *micro teaching* agar dapat melakukan persiapan sebelum pelaksanaan PPL. Persiapan-persiapan yang telah dilakukan oleh mahasiswa antara lain: 1) observasi kelas dan sekolah; 2) pembuatan administrasi mengajar; 3) bimbingan dengan guru.

1. Observasi

Observasi dilaksanakan untuk mengetahui kondisi, kebiasaan serta tata tertib yang berlaku di sekolah. Kegiatan observasi ini dibagi menjadi dua lingkup, yaitu observasi sekolah dan observasi pembelajaran di kelas.

a. Observasi Sekolah

Kegiatan observasi berupa pengamatan langsung di sekolah lokasi PPL. Aspek yang diamati antara lain kondisi fisik sekolah, potensi siswa, potensi guru dan karyawan, fasilitas KBM, dan lain sebagainya. Hasil observasi yang dilakukan sebelum melaksanakan praktik pengajaran mikro ini dijadikan sebagai bahan diskusi selama perkuliahan. Dengan adanya diskusi tersebut diharapkan mahasiswa dapat memahami dan menyesuaikan diri dengan kebiasaan di sekolah. Selain itu diharapkan mahasiswa dapat menyiapkan diri menghadapi masalah yang mungkin akan dihadapi.

b. Observasi Pembelajaran di Kelas

Observasi pembelajaran dikelas bertujuan agar mahasiswa memperoleh gambaran mengenai tugas guru di sekolah. Selain itu, dengan melakukan observasi pembelajaran dikelas, diharapkan mahasiswa memperoleh gambaran tentang aspek-aspek karakteristik komponen kependidikan dan norma serta aturan yang berlaku di tempat PPL.

Hal-hal yang diperhatikan saat observasi antara lain perangkat pembelajaran, proses pembelajaran dan perilaku siswa. Perangkat pembelajaran yang diamati yaitu silabus, Rencana Pelaksanaan

Pembelajaran (RPP) dan administrasi mengajar lainnya. Proses pembelajaran yang diamati yaitu cara membuka dan menutup pelajaran, penyajian materi, metode pembelajaran, penggunaan bahasa, penggunaan waktu, gerak, cara memotivasi siswa, teknik bertanya, teknik penguasaan kelas, penggunaan media dan bentuk serta cara evaluasi. Sedangkan perilaku siswa yang diamati antara lain perilaku siswa di dalam kelas, perilaku di luar kelas dan pada saat proses pembelajaran.

Berikut merupakan beberapa hal penting hasil kegiatan observasi pra PPL yang dilakukan mahasiswa praktikan di kelas X JB 2 yang berkaitan dengan kegiatan belajar mengajar di kelas :

- 1) Program Studi Keahlian Tata Boga terdiri dari dua program keahlian yaitu Jasa Boga (JB) dan Patiseri (Pat). Baik di Jasa Boga maupun di Patiseri, metode pengajaran di ruangan diampu oleh satu orang guru saja tidak dengan metode *team teaching* yang diampu dua orang guru. Hal ini setelah diberlakukan kurikulum 2013 khususnya untuk pelajaran boga dasar untuk kelas X diampu satu guru.
- 2) Kurikulum yang diterapkan di kelas X tahun ajaran 2016/2017 sudah menggunakan kurikulum 2013.
- 3) Guru membuka pelajaran dengan mengucapkan salam, melakukan presensi, memberi motivasi serta apersepsi. Apersepsi tidak hanya yang terkait materi tetapi dapat juga mengenai nilai agama maupun moral. Kemudian dilanjutkan tanya-jawab tentang kegiatan mingguan dan tugas-tugas yang harus diselesaikan siswa sebelumnya.
- 4) Guru tidak hanya menggunakan satu metode saja ketika menjelaskan materi, khususnya untuk kurikulum 2013 ditekankan untuk menggunakan video dalam pembelajaran, selanjutnya siswa melakukan praktik sesuai *jobsheet* dan arahan dari guru.
- 5) Siswa terlibat aktif selama pembelajaran, hal tersebut dibuktikan dengan banyaknya siswa yang bertanya kepada guru. Karena siswa tidak diperkenankan membawa *handphone* dan dikumpulkan di meja guru piket maka suasana kondusif tercipta di dalam kelas, tidak terlihat siswa menggunakan *handphone* selama pembelajaran berlangsung. Siswa tetap memerhatikan pelajaran dengan baik, dan tidak membuat kegaduhan.
- 6) Media pembelajaran yang digunakan sudah baik, khususnya dalam kurikulum 2013 menggunakan video dan *power point*.

- 7) Bahasa yang digunakan guru komunikatif, sehingga siswa dapat memahami materi yang di sampaikan guru. Guru menggunakan bahasa Indonesia dan sesekali menggunakan bahasa jawa.
- 8) Penggunaan waktu cukup efektif dan efisien. Baik guru maupun siswa memasuki kelas sesuai jadwal pelajaran.

Dari hasil observasi tersebut, dapat disimpulkan bahwa kegiatan belajar mengajar berjalan dengan baik. Guru memegang peranan penting sebagai pendidik dan contoh perilaku bagi siswa. Siswa terlihat sangat menghormati guru, karena guru juga sangat menghargai siswa. Sedangkan kurikulum 2013 sudah diterapkan, dengan mengedepankan pembelajaran *student center* bukan dengan *teacher center*.

2. Pembuatan Persiapan Mengajar

Setelah melaksanakan observasi kelas, persiapan selanjutnya adalah penyusunan administrasi mengajar. Adapun administrasi mengajar yang dipersiapkan antara lain:

- a. Program tahunan
- b. Program semester
- c. Silabus
- d. Jadwal mengajar
- e. RPP
- f. Daftar buku pegangan guru dan siswa
- g. Daftar hadir siswa
- h. Daftar nilai siswa
- i. Penilaian sikap
- j. Penilaian keterampilan
- k. Penilaian pengetahuan
- l. Kisi-kisi dan butir soal
- m. Analisis butir soal dan evaluasi
- n. Tingkat daya serap
- o. *Handout*
- p. *Jobsheet*

Dari administrasi tersebut ada beberapa administrasi yang harus sudah disiapkan sebelum praktik mengajar seperti Prota, Prosem, RPP, materi dan bahan ajar berupa *handout*, *jobsheet*, media pembelajaran seperti *power point*, video gambar dan instrument penilaian.

B. PELAKSANAAN PPL

1. Praktik Mengajar

Pelaksanaan mengajar merupakan kegiatan inti PPL, mahasiswa praktikan mendapat tugas untuk mengajar kelas XI JB 1 dan XI JB 2 program keahlian Jasa Boga, dengan mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental.

Praktik mengajar dilaksanakan secara individu. Materi yang disampaikan disesuaikan dengan Silabus Kurikulum 2013, Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP) yang digunakan dalam pelaksanaan mengajar ini adalah rencana pembelajaran dan satuan pembelajaran untuk teori dan praktik dengan menggunakan format kurikulum 2013. Pelaksanaan PPL menyesuaikan kalender akademik sekolah, sehingga praktik mengajar dimulai tanggal 02 Agustus 2016 sampai dengan penarikan PPL tanggal 15 September 2016. Mahasiswa praktikan mendapat jadwal mengajar sebanyak 2 hari dalam seminggu, yaitu hari Selasa untuk kelas XI JB 2 dan hari Kamis untuk kelas XI JB 1. Alokasi waktu pelajaran untuk mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental dengan 7 jam pelajaran. Sehingga saat penerjunan hingga penarikan mahasiswa sudah mengajar sebanyak 14 kali dalam 7 jam pelajaran.

Pada tahun ajaran 2016/2017 ini, kurikulum 2013 sudah sepenuhnya diterapkan. Selama kegiatan belajar dan mengajar (KBM) siswa dituntut lebih aktif daripada guru. Kegiatan inti dalam KBM meliputi mengamati, menanya, mengeksplorasi, mengasosiasi dan mengkomunikasi.

Praktik Mengajar Terbimbing

Fokus utama PPL mahasiswa adalah “mengajar terbimbing” yaitu: kegiatan mengajar yang dilakukan oleh mahasiswa PPL dengan kemampuan mengajar secara utuh dan terintegrasi pada mata pelajaran-mata pelajaran tertentu dengan bimbingan guru pembimbing di sekolah/lembaga mitra (mengajar ditunggu oleh Guru Pembimbing Lapangan sekolah/lembaga mitra). Mahasiswa PPL “tidak memiliki kewajiban mengajar mandiri “ di sekolah/lembaga mitra.

Saat mengajar terbimbing, mahasiswa sudah menyampaikan materi secara langsung dan penuh selama KBM. Guru mendampingi mulai dari awal KBM dibuka sampai ditutup. Untuk pertemuan selanjutnya akan dilaksanakan mengajar mandiri, dimana mahasiswa PPL diberi tanggung jawab penuh dalam mengajar.

Kegiatan awal dimulai dengan mengucapkan salam, kemudian melakukan presensi terhadap siswa. Selanjutnya memberikan motivasi kepada siswa. Hal ini bertujuan untuk meningkatkan semangat belajar siswa dan menguatkan penanaman pendidikan karakter kepada siswa. Selanjutnya mahasiswa praktikan me-review materi pertemuan sebelumnya, Tanya-jawab dan menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai.

Kegiatan selanjutnya adalah kegiatan inti, yang terdiri dari : a) mengamati, b) menanya, c) mengeksplorasi, d) mengasosiasi dan e) mengkomunikasi. Hal tersebut mengacu pada kurikulum 2013 yang mana siswa berperan aktif dalam pembelajaran dan guru sebagai fasilitator. Kegiatan terakhir dalam pembelajaran adalah penutup. Guru menyimpulkan pencapaian belajar dan memberikan sedikit gambaran tentang KBM pertemuan selanjutnya. Tidak lupa guru memberikan motivasi kepada siswa agar motivasi belajar siswa meningkat.

Kegiatan akhir dari proses pembelajaran adalah penutupan. Pada kegiatan ini siswa dan guru melakukan refleksi dari materi yang telah dipelajari. Setelah melaksanakan refleksi, kegiatan belajar mengajar ditutup dengan berdoa menurut agama dan kepercayaan masing-masing dan salam.

Pada pelaksanaan PPL tahun 2016, mahasiswa praktikan memiliki jadwal mengajar. Berikut merupakan jadwal mengajar mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental yang dilakukan mahasiswa selama melaksanakan PPL:

No	Hari	Kelas	Jam ke-	Ruang
1	Selasa	XI JB 2	3-9	Training Kitchen 1
2	Kamis	XI JB 1	3-9	Training Kitchen 1

Tabel 2. Jadwal mengajar di SMK Negeri 6 Yogyakarta

2. Pemilihan Metode dan Media Pembelajaran

a. Metode Pembelajaran

Metode yang digunakan selama kegiatan praktik mengajar adalah metode ceramah plus dan diskusi untuk penyampaian materi teori. Metode ceramah plus merupakan metode yang tepat, dimana guru menyampaikan materi dan melibatkan siswa dalam pembelajaran. Metode diskusi juga digunakan, dalam diskusi siswa dapat melakukan seluruh kegiatan inti dari mengamati sampai mengkomunikasi.

b. Media Pembelajaran

Media pembelajaran yang tepat dipergunakan dalam mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental adalah presentasi *power point*, video dan gambar yang dapat ditayangkan menggunakan proyektor. Khususnya untuk kurikulum 2013 ditekankan untuk menggunakan video dan gambar. Selain itu mahasiswa juga menyiapkan *handout* dan *jobsheet* untuk sekali mengajar.

3. Evaluasi Pembelajaran

Selama PPL, sertiap mahasiswa mengajar di kelas selalu melakukan evaluasi pembelajaran. Khususnya dalam kurikulum 2013 penilaian terdapat tiga aspek yang dinilai: penilaian sikap, penilaian keterampilan dan penilaian pengetahuan.

Penilaian sikap dilakukan dengan cara pengamatan saat pembelajaran. Sikap yang harus dinilai siswa saat pembelajaran disesuaikan dengan KD 1 dan KD 2 yang terdapat dalam RPP. Beberapa kesulitan dalam penilaian sikap ini adalah mahasiswa mengamati sikap siswa disaat pembelajaran.

Penilaian keterampilan hanya dapat dilaksanakan saat praktik memasak. Penilaian dilakukan mulai dari persiapan, proses, waktu, sikap kerja dan hasil praktik. Berikut salah satu komponen penilaian keterampilan praktik Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental.

No	Komponen/Sub Komponen Penilaian	Pencapaian Kompetensi			
		Tidak	Ya		
			80-85	85-90	91-100
1	Persiapan (10)				
	a. Persiapan pribadi (kelengkapan pakaian kerja) b. Pembuatan format kegiatan belajar c. Persiapan alat d. Persiapan bahan e. Persiapan ruang				
2	Proses (50)				
	a. Menerapkan K3 dalam pembuatan kaldu (<i>stock</i>), <i>sauce</i> , <i>soup</i> , <i>salad</i> dan <i>maincourse</i> b. Menerapkan alur kerja efisien di dapur				

	c. Menerapkan pembuatan kaldu (<i>stock</i>), <i>sauce, soup, salad</i> dan <i>maincourse</i>				
3	Hasil kerja (20)				
	a. Menerapkan K3 dalam pembuatan kaldu (<i>stock</i>), <i>sauce, soup, salad</i> dan <i>maincourse</i> b. Alur kerja sesuai standar c. Membuat kaldu (<i>stock</i>), <i>sauce, soup, salad</i> dan <i>maincourse</i> d. Presentasi hasil kerja				
4	Sikap kerja (10)				
	a. Penggunaan peralatan b. Keselamatan kerja c. Kebersihan tempat kerja				
5	Waktu (10)				
	Waktu penyelesaian praktik				

Tabel 3. Penilaian praktik Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental

Penilaian pengetahuan adalah menilai pengetahuan yang dimiliki siswa setelah pembelajaran. Sehingga penilaian pengetahuan dilakukan setelah pembelajaran dengan memberikan tes. Tes yang diberikan berupa pilihan ganda dan essay.

Penilaian portofolio termasuk dalam salah satu penilaian dalam kurikulum 2013. Penilaian portofolio berupa penilaian tugas-tugas yang telah dikerjakan siswa seperti tugas-tugas, ringkasan, persiapan portofolio, dll. Khusus untuk mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental siswa memiliki buku oktafo yang berisi tugas-tugas siswa berupa persiapan praktik dll.

C. ANALISIS HASIL DAN REFLEKSI

Pelaksanaan PPL yang dilaksanakan mahasiswa praktikan dapat berjalan dengan baik dan lancar. Berikut analisis dan refleksi hasil pelaksanaan PPL:

1. Analisis Hasil Pelaksanaan

a. Persiapan

Sebelum melaksanakan praktik mengajar, sebelumnya mahasiswa praktikan telah melakukan persiapan agar praktik mengajar dapat dilaksanakan dengan baik. Persiapan yang dilakukan antara lain: melakukan dua kali observasi, yakni sekali observasi sekolah dan sekali

observasi pembelajaran di kelas. Hasilnya mahasiswa dapat mengetahui kondisi fisik maupun non-fisik sekolah dan mengetahui proses pembelajaran di kelas. Selain itu mahasiswa juga harus mempersiapkan administrasi guru yang berisi prota, prosem, RPP, kisi-kisi soal dan lain-lain. Beberapa kesulitan yang dialami mahasiswa dimana mahasiswa belum mengerti format-format dalam prota, prosem dan RPP yang digunakan SMK N 6 Yogyakarta sehingga mahasiswa berkonsultasi lebih lagi.

b. Pelaksanaan Mengajar

Setelah persiapan telah dibuat dengan baik, kemudian mahasiswa praktikan melaksanakan praktik mengajar. Mahasiswa mendapatkan kesempatan untuk praktik mengajar secara langsung pada dua kelas dalam seminggu, yaitu kelas XI JB 1 dan XI JB 2 Program Keahlian Jasa Boga, mata pelajaran yang diajarkan adalah Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental. Selama kegiatan PPL, mahasiswa melaksanakan praktik mengajar sebanyak 14 kali tatap muka, dengan perincian 6 kali tatap muka untuk kelas teori dan 8 kali tatap muka untuk kelas praktik. Berikut analisis hasil pelaksanaan praktik mengajar:

1) Kelas XI JB 1

Pelaksanaan pembelajaran di kelas XI JB 1 berjalan dengan baik dan lancar. Sebagian besar siswa aktif selama proses pembelajaran berlangsung dan hanya sedikit siswa yang kurang aktif. Mahasiswa praktikan telah melaksanakan praktik mengajar di kelas ini sebanyak 7 kali. Dari 7 kali tatap muka, mahasiswa telah menyampaikan 7 kompetensi dasar.

Faktor pendukung pelaksanaan mengajar di kelas XI JB 1 yaitu sekolah memiliki LCD. Hal ini membantu dalam pembelajaran saat penyajian *power point*, video dan gambar terkait pelajaran.

Selain faktor pendukung juga terdapat faktor penghambatnya. Berikut faktor penghambat yaitu Peralatan dalam *Kitchen Training* 1 kurang lengkap sehingga dapat menghambat para siswa saat melaksanakan praktik memasak.

Selama pembelajaran di XI JB 1 sikap siswa bermacam-macam, ada yang rajin bertanya, ada yang ramai, dll. Tetapi secara keseluruhan sikap siswa XI JB 1 cukup aktif.



Gambar 1. Suasana Pembelajaran Praktik XI JB 1



Gambar 2. Hasil Praktik Siswa XI JB 1

2) Kelas XI JB 2

Pelaksanaan pembelajaran di kelas XI JB 2 berjalan dengan baik dan lancar. Sebagian besar siswa aktif selama proses pembelajaran berlangsung dan hanya sedikit siswa yang kurang aktif. Mahasiswa praktikan telah melaksanakan praktik mengajar di kelas ini sebanyak 7 kali. Dari 7 kali tatap muka, mahasiswa telah menyampaikan 7 kompetensi dasar.

Faktor pendukung pelaksanaan mengajar di kelas XI JB 1 yaitu sekolah memiliki LCD. Hal ini membantu dalam pembelajaran saat penayangan *power point*, video dan gambar terkait pelajaran.

Selain faktor pendukung juga terdapat faktor penghambatnya. Berikut factor penghambat yaitu peralatan dalam *Kitchen Training 1* kurang lengkap sehingga dapat menghambat para siswa saat melaksanakan praktik memasak.

Selama pembelajaran di XI JB 2 sikap siswa bermacam-macam, ada yang rajin bertanya, ada yang ramai, dll. Tetapi secara keseluruhan sikap siswa XI JB 1 cukup aktif.



Gambar 3. Suasana Pembelajaran Praktik XI JB 2



Gambar 4. Hasil Praktik Siswa XI JB 2

c. Evaluasi

Evaluasi bertujuan untuk mengetahui atau mengukur sejauh mana pencapaian tujuan pembelajaran. Dalam pelaksanaan PPL mahasiswa melakukan penilaian disetiap pembelajaran. Penilaian terdapat tiga aspek yang dinilai: penilaian sikap, penilaian keterampilan dan penilaian pengetahuan.

Beberapa kendala yang terjadi saat penilaian adalah khususnya penilaian sikap karena saat pembelajaran mahasiswa juga harus menilai sikap siswa.

2. Refleksi Hasil Pelaksanaan

Secara keseluruhan seluruh tahapan PPL mulai dari persiapan, pelaksanaan dan evaluasi telah berjalan dengan baik dan lancar. Sehingga tujuan pelaksanaan PPL dapat tercapai dan hasilnya mahasiswa praktikan mendapatkan pengalaman berharga tentang bagaimana menjadi seorang guru. Tetapi ada beberapa kesulitan yang dialami mahasiswa secara umum. Beberapa kesulitan tersebut adalah pengelolaan kelas dan mahasiswa masih kurang tegas terhadap siswa. Untuk kesulitan seperti volume suara yang kurang keras dan masih terpaku hanya didepan kelas sudah teratasi setelah tiga minggu PPL. Tetapi untuk pengelolaan kelas dan kurang tegas terhadap siswa sudah teratasi setelah empat minggu PPL.

a. Faktor Pendukung

Keberhasilan pelaksanaan PPL dapat tercapai karena adanya beberapa faktor pendukung, antara lain:

- 1) Keterbukaan seluruh warga SMKN 6 Yogyakarta baik guru, karyawan maupun siswa yang dapat menerima dan membantu pelaksanaan PPL dengan baik.
- 2) Perhatian dan bimbingan dari guru pembimbing selama pelaksanaan PPL mulai dari persiapan, pelaksanaan dan evaluasi sangat membantu mahasiswa untuk melaksanakan PPL.
- 3) Bimbingan dari Dosen Pembimbing Lapangan (DPL) PPL yang sangat membantu mahasiswa untuk mempersiapkan diri sebelum diterjunkan ke sekolah. Persiapan yang dilakukan sebelum PPL di sekolah antara lain: simulasi mengajar teori dan praktik, pembuatan RPP dan lain-lain.

b. Faktor Penghambat

Hambatan-hambatan yang muncul dalam pelaksanaan kegiatan PPL antara lain sebagai berikut:

1) Hambatan Membuat Administrasi Mengajar

Hambatan yang dialami adalah mahasiswa kurang memahami penyusunan beberapa administrasi, misalnya penilaian siswa, kisi-kisi soal, daya serap dan analisis butir soal.

Solusi yang dilakukan adalah mahasiswa mencari materi bahan ajar dari berbagai sumber seperti buku, artikel, makalah, jurnal, video, dll. Sedangkan untuk masalah administrasi, solusinya adalah melakukan bimbingan dan koordinasi dengan guru pembimbing untuk penyusunan administrasi.

2) Hambatan dari siswa

Selama pelaksanaan praktik mengajar, beberapa hambatan juga timbul dari siswa. Hal ini dapat dimaklumi dikarenakan siswa memiliki karakter yang berbeda-beda satu sama lain. Untuk mengatasinya mahasiswa praktikan berusaha untuk dapat akrab dengan semua siswa, sehingga antara siswa dengan mahasiswa praktikan tidak timbul kecanggungan, namun tetap saling menghormati. Pada pertemuan awal, mahasiswa praktikan masih kesulitan menguasai kelas. Beberapa siswa ada yang mengobrol sendiri. Namun pembawaan mahasiswa praktikan yang santai dan ramah membuat siswa menjadi lebih nyaman dan lebih memperhatikan selama proses pembelajaran. Jika masih ada siswa yang bandel, maka solusinya adalah dengan memberikan hukuman yang mendidik seperti diminta untuk menjelaskan kembali materi yang baru saja disampaikan. Mahasiswa praktikan berusaha untuk mengenali karakter siswa dan memperlakukan siswa sesuai karakternya. Mahasiswa praktikan berperan sebagai “kakak” yang membantu siswa untuk belajar dan mengikuti proses pembelajaran.

BAB III

PENUTUP

A. SIMPULAN

PPL yang telah dilaksanakan mahasiswa praktikan di SMK Negeri 6 Yogyakarta memberikan sebuah pengalaman berharga kepada mahasiswa. Setelah dilaksanakannya PPL mulai tanggal 18 Juli 2016 sampai 15 September 2016 dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Kegiatan PPL memberikan pengalaman nyata tentang bagaimana proses pembelajaran di lapangan, serta masalah-masalah yang sering terjadi di dunia pendidikan terutama tingkat SMK.
2. Secara umum pelaksanaan PPL di SMKN 6 Yogyakarta dapat berjalan dengan baik. Jumlah jam kerja mahasiswa PPL minimal 240 jam (meliputi kegiatan mengajar dan non-mengajar). Secara kuantitatif program PPL yang dapat dilaksanakan sebanyak 417 jam.
3. Seluruh tahapan kegiatan PPL mulai dari persiapan, pelaksanaan dan evaluasi dapat berjalan dengan baik dan sesuai dengan tujuan yang diharapkan.
4. Keberhasilan proses pembelajaran tergantung pada unsur utama seperti guru, siswa, orang tua dan sekolah. Dengan ditunjang dengan sarana dan prasarana yang baik.
5. Komunikasi yang baik antara mahasiswa, guru, karyawan dan siswa sangat membantu kelancaran dan kesuksesan PPL.

B. SARAN

Dalam kesempatan ini, mahasiswa praktikan ingin memberikan saran kepada beberapa pihak. Harapannya agar pelaksanaan PPL selanjutnya dapat berjalan lebih baik lagi. Adapun mahasiswa praktikan memberikan saran kepada:

1. Pihak Sekolah

Dalam rangka peningkatan mutu pendidikan, pihak sekolah sebaiknya lebih meningkatkan kinerja menumbuhkan kedisiplinan serta manajemen sekolah dengan baik khususnya dalam bidang pendidikan ilmu pengetahuan, meningkatkan kreatifitas peserta diklat dengan menciptakan suatu hasil karya yang bisa bermanfaat bagi masyarakat yang nantinya mampu mendukung dan membawa nama baik sekolah, memperluas dan menjalin kerja sama yang baik dengan pihak industri, karena bila terjalin suatu

hubungan yang harmonis antara pihak sekolah dengan pihak industri maka itu dapat menciptakan hubungan kerja yang sinerkis serta peningkatan lapangan kerja bagi peserta diklat tamatan sekolah yang telah menyelesaikan studinya, sehingga nantinya bisa mengangkat keberadaan dan nama baik sekolah dimasa yang akan datang.

2. Pihak Universitas Negeri Yogyakarta

Menciptakan kerja sama yang baik antara SMKN 6 Yogyakarta dengan pihak UNY, sebab dalam pelaksanaan kurikulumnya banyak terdapat kesamaan dan kesesuaian diantara keduanya, khususnya dalam bidang studi. Berawal dari faktor tersebut, berarti membuka kesempatan bagi para mahasiswa UNY umumnya dan mahasiswa Fakultas Teknik khususnya, untuk bersama-sama meningkatkan program-program pengajaran yang sesuai dengan bidang keahliannya masing-masing.

Dalam pelaksanaan PPL tahun ini, agar dapat berjalan dengan maksimal dan sesuai dengan tujuan yang diharapkan pihak penyelenggara PPL, yakni Pusat Pengembangan PPL (PP PPL) dibawah koordinasi LPPMP sebaiknya merencanakan pelaksanaan PPL dengan sebaik mungkin.

3. Mahasiswa Peserta PPL

Bagi mahasiswa yang akan melaksanakan PPL terlebih dahulu hendaknya mengerti, mengetahui dan memahami dengan mengikuti pembekalan PPL yang diadakan oleh pihak universitas serta mencari informasi yang lengkap, baik informasi mengenai prosedur pelaksanaan PPL maupun kegiatannya, yang nantinya akan dilaksanakan. Informasi yang didapatkan tersebut dapat diperoleh dari pihak PPL, UNY, sekolah tempat pelaksanaan PPL, dosen pembimbing, dari kakak tingkat yang telah melaksanakan PPL maupun tempat informasi lainnya yang bisa menjadi penunjang.

Sebelum melaksanakan PPL, mahasiswa hendaknya mempersiapkan diri menjelang proses pembelajaran serta teori bidang studi yang diampunya, sebelumnya menanyakan masalah dan kesulitan yang sekiranya dihadapi kepada dosen pembimbing dan guru pembimbing yang bersangkutan, sehingga akan mendukung penguasaan materi dan penyampaian yang akan disampaikan disaat melaksanakan PPL.

DAFTAR PUSTAKA

Ayu Puspita Sari. 2015. *Laporan Praktik Pengalaman Lapangan Di SMK Negeri 6 Yogyakarta*. PTBB. FT. UNY: Yogyakarta

Prihastuti Ekawatiningsih, dkk. 2008. *Buku Restoran Jilid 1*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah: Jakarta

Sutriyati Purwanti. 2001. *Pengolahan Masakan Kontinental*. PTBB. FT. UNY: Yogyakarta

TIM UPPL. 2015. *Panduan PPL Universitas Negeri Yogyakarta 2015*. UNY PRESS: Yogyakarta

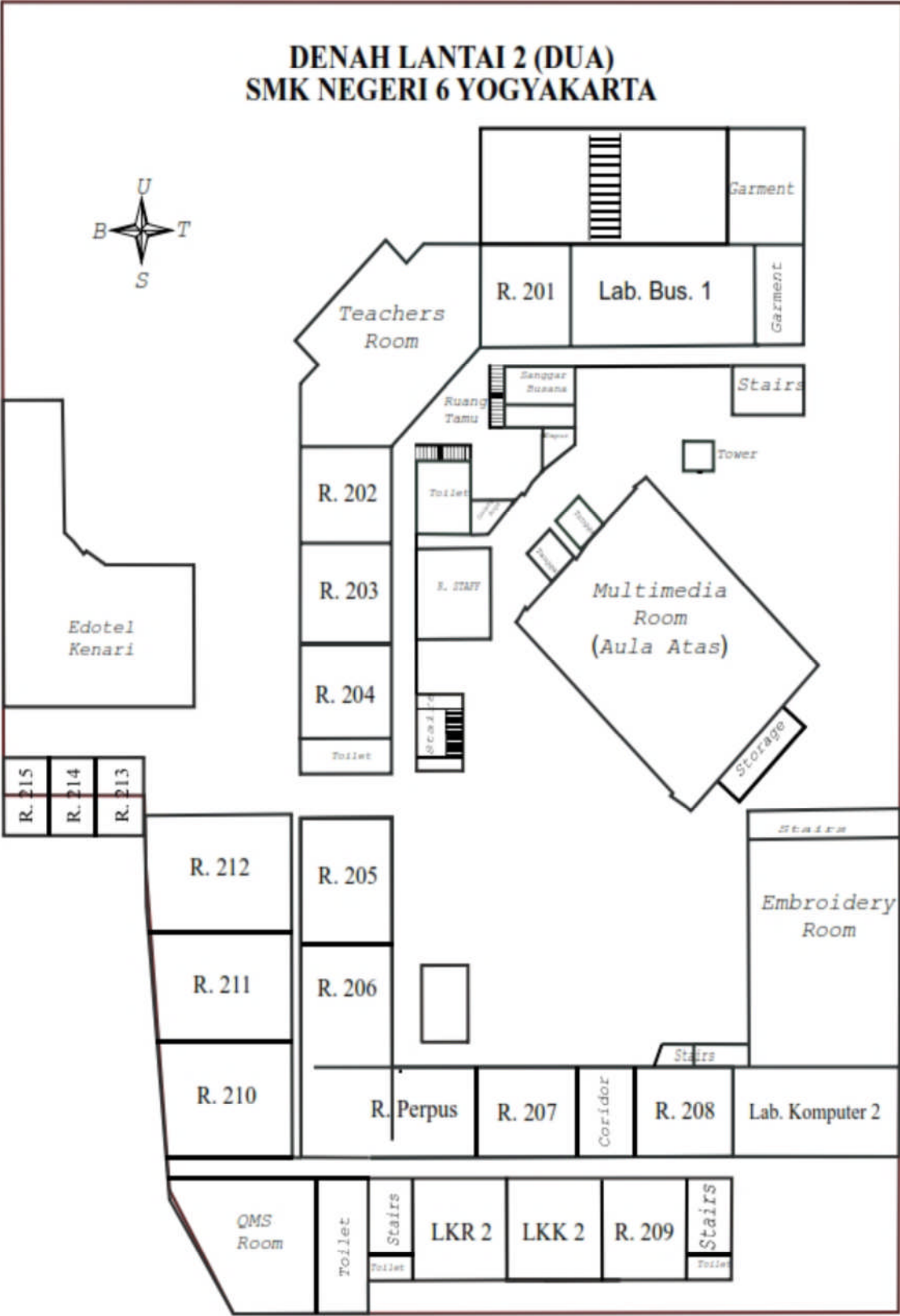
LAMPIRAN

Lampiran 1. Daftar Ruang / Area Kerja

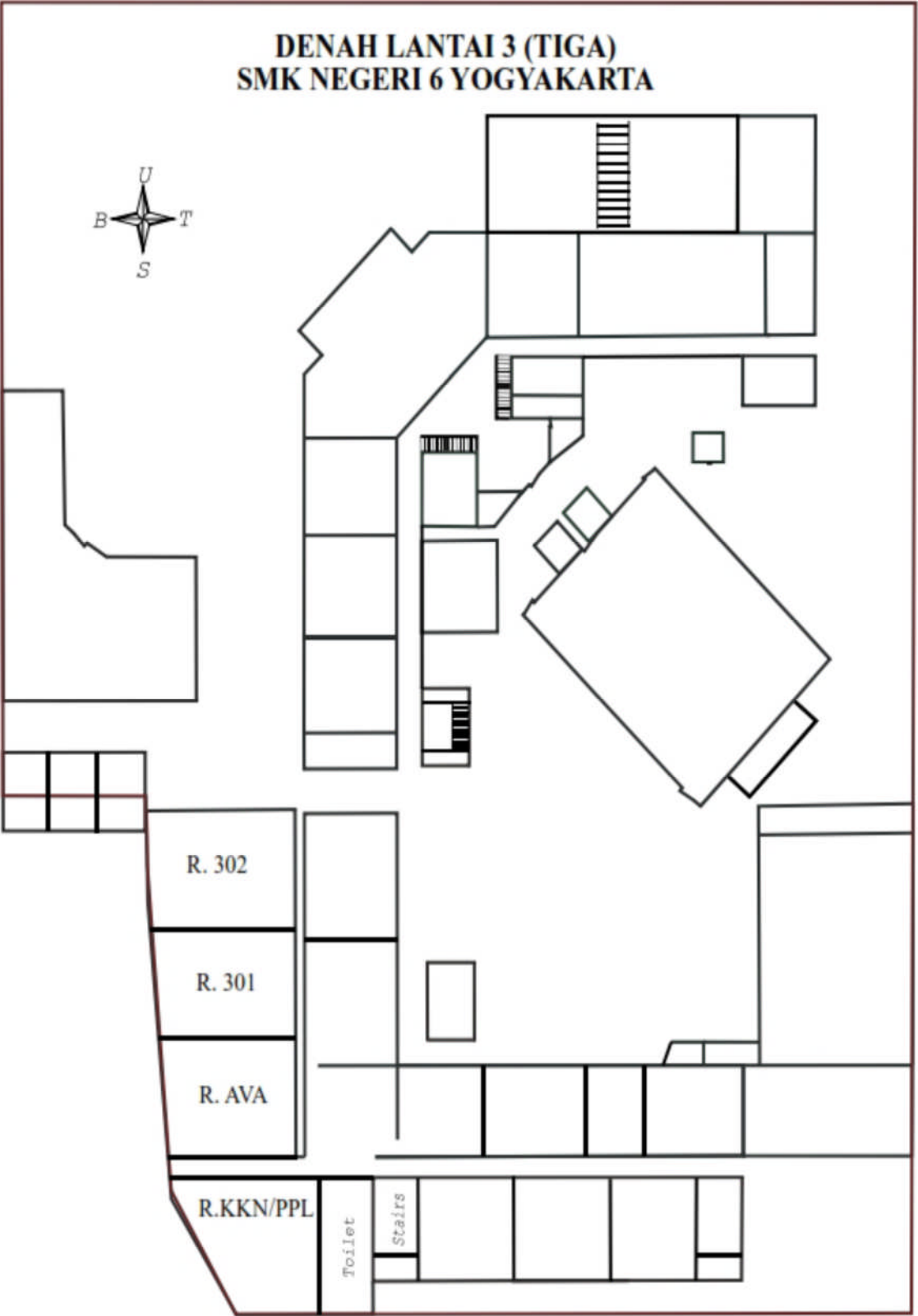
No	Nama Ruang/Area Kerja	Jumlah
1.	Ruang Kepala Sekolah dan Wakil	1
2.	Ruang Guru	1
3.	Ruang Pelayanan Administrasi	1
4.	Ruang Perpustakaan	1
5.	Ruang Unit Produksi	4
6.	Ruang Ibadah	1
7.	Ruang Bersama	2
8.	Ruang Kantin Sekolah	1
9.	Ruang Toilet	36
10.	Ruang Gudang	6
11.	Ruang BP/BK	1
12.	Ruang OSIS	1
13.	Ruang KOPERASI	1
14.	Ruang UKS	1
15.	Ruang Pramuka	1
16.	Ruang Penjaga Sekolah	1
17.	Ruang Kelas	20
18.	Ruang Praktik	5
19.	Ruang Lab. Bahasa	1
20.	Ruang Praktik Komputer	1
21.	Ruang Praktik Usaha Perjalanan Wisata	1
22.	Ruang Praktik Jasa Boga	2
23.	Ruang Praktik Patiseri	1
24.	Ruang Praktik Kecantikan Kulit	1
25.	Ruang Praktik Kecantikan Rambut	1
26.	Ruang Praktik Busana Butik	1
27.	Ruang Meeting	1

[illegible]

Gambar 1. Denah Ruang Lantai 1



Gambar 2. Denah Ruang Lantai 2



Gambar 3. Denah Ruang Lantai 3

Lampiran 3. Dokumentasi



Guru memberikan penjelasan materi kepada siswa



Siswa kelas XII JB 1 mempresentasikan hasil diskusinya



Evaluasi pembelajaran melalui siswa mengerjakan soal post test



Guru memberikan penguatan materi yang belum dipahami siswa



Siswa kelas XII JB 1 sedang mengolah masakan untuk pameran



Produk yang ditampilkan untuk pameran (ayam kodok)



Produk yang ditampilkan untuk pameran (aneka tumpeng)



Produk yang ditampilkan untuk pameran (aneka tumpeng)



Siswa kelas XI JB 1 sedang melaksanakan praktik



Siswa kelas XI JB 2 sedang melaksanakan praktik



Hasil praktik siswa kelas XI JB 1
(*Clear Soup*)



Hasil praktik siswa kelas XI JB 1
(*Appetizer, Salad dan Sauce*)



Hasil praktik siswa kelas XI JB 1
(*Appetizer*)



Hasil praktik siswa kelas XI JB 2
(*Clear Soup*)



Hasil praktik siswa kelas XI JB 2
(*Appetizer, Salad dan Sauce*)



Hasil praktik siswa kelas XI JB 2
(*Appetizer*)

AGENDA KEGIATAN MENGAJAR

No	Hari/Tanggal	Kelas	Jam Pelajaran
1.	Selasa, 02 Agustus 2016	XI JASA BOGA 2	3-9
2.	Kamis, 04 Agustus 2016	XI JASA BOGA 1	3-9
3.	Selasa, 09 Agustus 2016	XI JASA BOGA 2	3-9
4.	Kamis, 11 Agustus 2016	XI JASA BOGA 1	3-9
5.	Selasa, 16 Agustus 2016	XI JASA BOGA 2	3-9
6.	Kamis, 18 Agustus 2016	XI JASA BOGA 1	3-9
7.	Selasa, 23 Agustus 2016	XI JASA BOGA 2	3-9
8.	Kamis, 25 Agustus 2016	XI JASA BOGA 1	3-9
9.	Selasa, 30 Agustus 2016	XI JASA BOGA 2	3-9
10.	Kamis, 01 September 2016	XI JASA BOGA 1	3-9
11.	Selasa, 06 September 2016	XI JASA BOGA 2	3-9
12.	Kamis, 08 September 2016	XI JASA BOGA 1	3-9
13.	Selasa, 13 September 2016	XI JASA BOGA 2	3-9
14.	Kamis, 15 September 2016	XI JASA BOGA 1	3-9

Yogyakarta, 14 September 2016

Mengetahui,

Guru Pembimbing Lapangan



Sri Rejeki Wahyuningsih S.Pd

NIP. 19650415 199003 2 004

Mahasiswa PPL



Deby Subiyantoro

NIM. 15511247012



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH : SMK Negeri 6 Yogyakarta

ALAMAT SEKOLAH : Jl. Kenari No.4 Yogyakarta

GURU PEMBIMBING : Sri Rejeki Wahyuningsih, S.Pd

NAMA MAHASISWA : Deby Subiyantoro

NO. MAHASISWA : 15511247012

FAK/JUR/PRODI : TEKNIK/PTBB/PT BOGA

DOSEN PEMBIMBING : Dr. Badraningsih L, M.Kes

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan Minggu ke 1	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Senin, 18 Juli 2016	Upacara Bendera Hari Senin	Upacara dilaksanakan di lapangan SMK N 6 Yogyakarta dan inspektur upacara mengenalkan mahasiswa dengan siswa	Tidak ada	Tidak ada
		Penerjunan ulang mahasiswa PPL UNY kepada SMK Negeri 6 Yogyakarta	Mahasiswa PPL diterima secara simbolik oleh Kepala Sekolah dan Wakil Kepala Kurikulum	Tidak ada	Tidak ada
		Pembagian mata pelajaran	Ketua Prodi Jasa Boga memberikan pembagian mata pelajaran kepada mahasiswa PPL serta guru pembimbing lapangan	Belum mengetahui nama guru disekolah	Bertanya kepada guru piket
2.	Selasa, 19 Juli 2016	Pembagian guru pembimbing lapangan	Ketua Prodi Jasa Boga memberikan revisi pembagian guru pembimbing lapangan	Belum mengenal nama guru disekolah	Bertanya kepada guru



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

Universitas Negeri Yogyakarta

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan Minggu ke 1	Hasil	Hambatan	Solusi
		Bertemu dengan guru pembimbing lapangan	Berkenalan dengan guru pembimbing lapangan serta pemilihan materi yang akan diajarkan	Belum mengerti format yang digunakan di SMK N 6 Yogyakarta	Konsultasi lebih lanjut dengan guru pembimbing
		Berkoordinasi dengan guru dan murid kelas XII JB 1 untuk persiapan pameran produk	Bertemu dengan ibu Fitri sebagai guru pengampu mata pelajaran hidangan khusus dan fusion food serta siswa kelas XII JB 1 dan memberikan pembagian tugas kepada mahasiswa PPL untuk membantu mengawasi proses pembuatan produk untuk pameran dan membuat nametag untuk makanan yang dipamerkan	Belum kenal dengan siswa sehingga komunikasi kurang berjalan baik	Lebih membuka komunikasi dengan siswa agar lebih akrab dan komunikasi berjalan dengan baik.
3.	Rabu, 20 Juli 2016	Membantu persiapan untuk pameran produk	Mengawasi siswa selama proses pembuatan produk	Mahasiswa PPL belum menguasai resep makanan yang dibuat	Mahasiswa mencari referensi resep di internet dan di perpustakaan



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

Universitas Negeri Yogyakarta

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan Minggu ke 1	Hasil	Hambatan	Solusi
4.	Kamis, 21 Juli 2016	Membantu mengatur <i>display</i> makanan untuk pameran produk	Mengatur meja <i>display</i> untuk menaruh makanan yang akan dipamerkan	Peralatan yang terbatas sehingga hasil kurang maksimal	Memaksimalkan peralatan yang ada untuk membuat <i>display</i>
		Membantu membereskan <i>display</i>	Membereskan <i>display</i> yang telah dipakai dan mengembalikan peralatan ke tempat asal	Ada salah paham pada saat pengembalian peralatan	Bertanya pada siswa yang mengembalikan peralatan
		Konsultasi	Mahasiswa berkonsultasi mengenai materi pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental yang mahasiswa akan ajarkan		
		Mencari bahan atau materi untuk mengajar	Mempersiapkan materi ajar dengan membaca buku di perpustakaan dan <i>browsing</i> di internet	Harus menyesuaikan dengan materi yang digunakan guru pembimbing	Berkonsultasi dengan guru pembimbing



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

Universitas Negeri Yogyakarta

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan Minggu ke 1	Hasil	Hambatan	Solusi
5.	Jum'at, 22 Juli 2016	Membantu unit produksi jasa boga	<i>Packaging</i> pesanan lunch box	Kurang koordinasi dengan pelaksana unit produksi	Bertanya pada guru pelaksana unit produksi
		Mencari bahan atau materi untuk mengajar	Mempersiapkan materi ajar dengan membaca buku di perpustakaan dan <i>browsing</i> di internet		

Yogyakarta, 14 September 2016

Dosen Pembimbing Lapangan

Dr. Badraningsih L, M.Kes

NIP. 19600625 198601 2 001

Mengetahui,

Guru Pembimbing

Sri Rejeki Wahyuningsih, S.Pd

NIP. 19650415 199003 2 004

Mahasiswa

Deby Subiyantoro

NIM. 15511247012



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH : SMK Negeri 6 Yogyakarta

ALAMAT SEKOLAH : Jl. Kenari No.4 Yogyakarta

GURU PEMBIMBING : Sri Rejeki Wahyuningsih, S.Pd

NAMA MAHASISWA : Deby Subiyantoro

NO. MAHASISWA : 15511247012

FAK/JUR/PRODI : TEKNIK/PTBB/PT BOGA

DOSEN PEMBIMBING : Dr. Badraningsih L, M.Kes

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan Minggu ke 2	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Senin, 25 Juli 2016	Guru piket	Menjaga HP yang dikumpulkan siswa, mengabsen keseluruhan kelas di SMK N 6 Yogyakarta dan menyampaikan tugas kepada siswa dimana guru yang bersangkutan tidak bisa hadir	Belum hafal tata letak kelas di SMK N 6 Yogyakarta	Menanyai siswa yang mengumpulkan HP, siswa yang lewat di ruang piket dan guru piket
		Mencari bahan atau materi untuk mengajar	Mempersiapkan materi ajar dengan membaca buku di perpustakaan dan <i>browsing</i> di internet	Harus menyesuaikan dengan materi yang digunakan guru pembimbing	Berkonsultasi dengan guru pembimbing



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

Universitas Negeri Yogyakarta

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan Minggu ke 2	Hasil	Hambatan	Solusi
		Konsultasi	Mahasiswa berkonsultasi mengenai materi pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental untuk pelajaran minggu depan berupa RPP, Silabus, media dan instrument penilaian	Belum mengerti format yang digunakan SMK N 6 Yogyakarta	Konsultasi lebih lanjut dengan guru pembimbing
2.	Selasa, 19 Juli 2016	Mencari bahan atau materi untuk mengajar	Mempersiapkan materi dengan membaca buku di perpustakaan dan <i>browsing</i> di internet	Harus menyesuaikan dengan materi yang digunakan disekolah	Berkonsultasi dengan guru pembimbing
		Observasi kelas XI JB 2	Mahasiswa melihat dan membantu guru mengajar dikelas XI JB 2 pada mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental dengan materi ruang lingkup, pola susunan menu dan karakteristik makanan kontinental (teori)		
		Konsultasi	Mahasiswa berkonsultasi mengenai materi pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental untuk pelajaran minggu depan berupa RPP, Silabus, media dan instrument penilaian	Tidak ada	Tidak ada



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

Universitas Negeri Yogyakarta

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan Minggu ke 2	Hasil	Hambatan	Solusi
3.	Rabu, 20 Juli 2016	Guru piket	Menjaga HP yang dikumpulkan siswa, mengabsen keseluruhan kelas di SMK N 6 Yogyakarta dan menyampaikan tugas kepada siswa dimana guru yang bersangkutan tidak bisa hadir	Belum hafal tata letak kelas di SMK N 6 Yogyakarta	Menanyai siswa yang mengumpulkan HP, siswa yang lewat di ruang piket dan guru piket
4.	Kamis, 21 Juli 2016	Mencari bahan atau materi untuk mengajar	Mempersiapkan materi dengan membaca buku di perpustakaan dan <i>browsing</i> di internet	Harus menyesuaikan dengan materi yang digunakan guru pembimbing	Berkonsultasi dengan guru pembimbing
		Observasi kelas XI JB 1	Mahasiswa melihat dan membantu guru mengajar dikelas XI JB 1 pada mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental dengan materi ruang lingkup, pola susunan menu dan karakteristik makanan kontinental (teori)		



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

Universitas Negeri Yogyakarta

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan Minggu ke 2	Hasil	Hambatan	Solusi
5.	Jum'at, 22 Juli 2016	Mencari bahan atau materi untuk mengajar	Mempersiapkan materi dengan membaca buku di perpustakaan dan <i>browsing</i> di internet	Harus menyesuaikan dengan materi yang digunakan guru pembimbing	Berkonsultasi dengan guru pembimbing
		Menyelesaikan administrasi	Menyelesaikan RPP, media dan instrument penilaian untuk mengajar minggu depan		

Yogyakarta, 14 September 2016

Dosen Pembimbing Lapangan

Dr. Badraningsih L, M.Kes
NIP. 19600625 198601 2 001

Mengetahui,
Guru Pembimbing

Sri Rejeki Wahyuningsih, S.Pd
NIP. 19650415 199003 2 004

Mahasiswa

Deby Subiyantoro
NIM. 15511247012



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH : SMK Negeri 6 Yogyakarta

ALAMAT SEKOLAH : Jl. Kenari No.4 Yogyakarta

GURU PEMBIMBING : Sri Rejeki Wahyuningsih, S.Pd

NAMA MAHASISWA : Deby Subiyantoro

NO. MAHASISWA : 15511247012

FAK/JUR/PRODI : TEKNIK/PTBB/PT BOGA

DOSEN PEMBIMBING : Dr. Badraningsih L, M.Kes

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan Minggu ke 3	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Senin, 01 Agustus 2016	Upacara Bendera Hari Senin	Mahasiswa mengikuti upacara dengan khidmat bersama mahasiswa, guru dan siswa yang lain	Tidak ada	Tidak ada
		Piket perpustakaan	Merapikan buku yang ada di meja baca dan mengembalikan ke dalam rak yang sesuai dengan kategori dari buku tersebut dan melayani peminjaman buku yang dilakukan siswa.	Belum hafal tata letak buku di perpustakaan SMK N 6 Yogyakarta	Bertanya kepada karyawan perpustakaan
		Konsultasi	Mahasiswa berkonsultasi dengan guru pembimbing mengenai administrasi mengajar yang berupa RPP, Silabus, media dan instrument penilaian		
2.	Selasa, 02 Agustus 2016	Mempersiapkan materi untuk mengajar	Mengedit materi yang akan digunakan agar lebih menarik dan membuat siswa lebih antusias dalam pembelajaran	Mempersiapkan materi yang menarik	Mengedit materi agar lebih menarik



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

Universitas Negeri Yogyakarta

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan Minggu ke 3	Hasil	Hambatan	Solusi
		Praktik mengajar di kelas XI JB 2	Mahasiswa mengajar dikelas XI JB 2 pada mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental dengan materi pokok kaldu (<i>stock</i>) (teori)	Mahasiswa belum hafal nama siswa	
		Evaluasi dengan guru pembimbing	Mendapat masukan untuk lebih meningkatkan pengelolaan kelas dan mahasiswa PPL kurang tegas terhadap siswa serta volume suara kurang keras		
3.	Rabu, 03 Agustus 2016	Piket perpustakaan	Merapikan buku yang ada di meja baca dan mengembalikan ke dalam rak yang sesuai dengan kategori dari buku tersebut dan melayani peminjaman buku yang dilakukan siswa.	Belum hafal tata letak buku di perpustakaan SMK N 6 Yogyakarta	Bertanya kepada karyawan perpustakaan
		Mengetik resep	Menyalin resep untuk pembelajaran praktik Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental		
4.	Kamis, 04 Agustus 2016	Mempersiapkan materi untuk mengajar	Mengedit materi yang akan digunakan agar lebih menarik dan membuat siswa lebih antusias dalam pembelajaran	Mempersiapkan materi yang menarik	Mengedit materi agar lebih menarik



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

Universitas Negeri Yogyakarta

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan Minggu ke 3	Hasil	Hambatan	Solusi
		Praktik mengajar di kelas XI JB 1	Mahasiswa mengajar dikelas XI JB 1 pada mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental dengan materi pokok kaldu (<i>stock</i>) (teori)	Mahasiswa belum hafal nama siswa	
5.	Jum'at, 05 Agustus 2016	Observasi kelas XI JB 3	Mahasiswa melihat dan membantu guru mengajar dikelas XI JB 3 pada mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental dengan materi kaldu (<i>stock</i>) dan <i>clear soup</i> (praktik)		
		Persiapan mengajar selanjutnya	Mahasiswa menyiapkan RPP, materi, media dan instrument penilaian untuk praktik mengajar		

Yogyakarta, 14 September 2016

Dosen Pembimbing Lapangan

Dr. Badraningsih L, M.Kes

NIP. 19600625 198601 2 001

Mengetahui,

Guru Pembimbing

Sri Rejeki Wahyuningsih, S.Pd

NIP. 19650415 199003 2 004

Mahasiswa

Deby Subiyantoro

NIM. 15511247012



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH : SMK Negeri 6 Yogyakarta

ALAMAT SEKOLAH : Jl. Kenari No.4 Yogyakarta

GURU PEMBIMBING : Sri Rejeki Wahyuningsih, S.Pd

NAMA MAHASISWA : Deby Subiyantoro

NO. MAHASISWA : 15511247012

FAK/JUR/PRODI : TEKNIK/PTBB/PT BOGA

DOSEN PEMBIMBING : Dr. Badraningsih L, M.Kes

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan Minggu ke 4	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Senin, 08 Agustus 2016	Upacara Bendera Hari Senin	Mahasiswa mengikuti upacara dengan khidmat bersama mahasiswa, guru dan siswa yang lain	Tidak ada	Tidak ada
		Piket perpustakaan	Merapikan buku yang ada di meja baca dan mengembalikan ke dalam rak yang sesuai dengan kategori dari buku tersebut dan melayani peminjaman buku yang dilakukan siswa.	Belum hafal tata letak buku di perpustakaan SMK N 6 Yogyakarta	Bertanya kepada karyawan perpustakaan
		Konsultasi	Mahasiswa berkonsultasi dengan guru pembimbing mengenai administrasi mengajar yang berupa RPP, media dan instrument penilaian praktik		
2.	Selasa, 09 Agustus 2016	Mempelajari resep praktik	Memahami resep yang akan dipraktikkan sehingga bisa menguasai jalannya praktik di kelas XI JB 2	Mahasiswa belum menguasai resep	Bertanya kepada guru pembimbing



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

Universitas Negeri Yogyakarta

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan Minggu ke 4	Hasil	Hambatan	Solusi
		Praktik mengajar di kelas XI JB 2	Mahasiswa mengajar dikelas XI JB 2 pada mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental dengan materi pokok kaldu (<i>stock</i>) dan <i>clear soup</i> (praktik)	Mahasiswa belum hafal nama siswa	
		Evaluasi dengan guru pembimbing	Mendapat masukan untuk lebih meningkatkan pengelolaan kelas dan mahasiswa PPL kurang tegas terhadap siswa		
3.	Rabu, 10 Agustus 2016	Piket perpustakaan	Merapikan buku yang ada di meja baca dan mengembalikan ke dalam rak yang sesuai dengan kategori dari buku tersebut dan melayani peminjaman buku yang dilakukan siswa.	Belum hafal tata letak buku di perpustakaan SMK N 6 Yogyakarta	Bertanya kepada karyawan perpustakaan
4.	Kamis, 11 Agustus 2016	Mempelajari resep praktik	Memahami resep yang akan dipraktikkan sehingga bisa menguasai jalannya praktik di kelas XI JB 2		
		Praktik mengajar di kelas XI JB 1	Mahasiswa mengajar dikelas XI JB 1 pada mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental dengan materi pokok kaldu (<i>stock</i>) dan <i>clear soup</i> (praktik)	Mahasiswa belum hafal nama siswa	



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

Universitas Negeri Yogyakarta

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan Minggu ke 4	Hasil	Hambatan	Solusi
5.	Jum'at, 12 Agustus 2016	Mempelajari resep praktik	Memahami resep yang akan dipraktikkan sehingga bisa menguasai jalannya praktik di kelas XI JB 3	Resep belum pernah dipraktikkan oleh mahasiswa PPL	Mencari referensi di internet dan bertanya kepada guru pembimbing
		Praktik mengajar di kelas XI JB 3	Mahasiswa mengajar dikelas XI JB 3 pada mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental dengan materi pokok <i>cream soup</i> , <i>sauce</i> dan <i>salad</i> (praktik)	Mahasiswa belum hafal nama siswa	
		Persiapan mengajar selanjutnya	Mahasiswa menyiapkan RPP, materi, media dan instrument penilaian untuk praktik mengajar selanjutnya		



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

Universitas Negeri Yogyakarta

Yogyakarta, 14 September 2016

Dosen Pembimbing Lapangan

Dr. Badraningsih L, M.Kes

NIP. 19600625 198601 2 001

Mengetahui,

Guru Pembimbing

Sri Rejeki Wahyuningsih, S.Pd

NIP. 19650415 199003 2 004

Mahasiswa

Deby Subiyantoro

NIM. 15511247012



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH : SMK Negeri 6 Yogyakarta

ALAMAT SEKOLAH : Jl. Kenari No.4 Yogyakarta

GURU PEMBIMBING : Sri Rejeki Wahyuningsih, S.Pd

NAMA MAHASISWA : Deby Subiyantoro

NO. MAHASISWA : 15511247012

FAK/JUR/PRODI : TEKNIK/PTBB/PT BOGA

DOSEN PEMBIMBING : Dr. Badraningsih L, M.Kes

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan Minggu ke 5	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Senin, 15 Agustus 2016	Upacara Bendera Hari Senin	Mahasiswa mengikuti upacara dengan khidmat bersama mahasiswa, guru dan siswa yang lain	Tidak ada	Tidak ada
		Guru piket	Menjaga HP yang dikumpulkan siswa, mengabsen keseluruhan kelas di SMK N 6 Yogyakarta dan menyampaikan tugas kepada siswa dimana guru yang bersangkutan tidak bisa hadir	Belum hafal tata letak kelas di SMK N 6 Yogyakarta	Menanyai siswa yang mengumpulkan HP, siswa yang lewat di ruang piket dan guru piket
		Konsultasi	Mahasiswa berkonsultasi dengan guru pembimbing mengenai administrasi mengajar yang berupa RPP, media dan instrument penilaian praktik		



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

Universitas Negeri Yogyakarta

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan Minggu ke 5	Hasil	Hambatan	Solusi
2.	Selasa, 16 Agustus 2016	Mempelajari resep praktik	Memahami resep yang akan dipraktikkan sehingga bisa menguasai jalannya praktik di kelas XI JB 2	Beberapa resep belum pernah dipraktikkan oleh mahasiswa PPL	Bertanya kepada guru pembimbing
		Praktik mengajar di kelas XI JB 2	Mahasiswa mengajar dikelas XI JB 2 pada mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental dengan materi pokok <i>cream soup</i> , <i>sauce</i> dan <i>salad</i> (praktik)	Mahasiswa belum hafal nama siswa	
3.	Rabu, 17 Agustus 2016	Upacara untuk memperingati hari kemerdekaan Indonesia ke 71	Mahasiswa bersama guru dan siswa mengikuti upacara dengan khidmat		
4.	Kamis, 18 Agustus 2016	Mempelajari resep praktik	Memahami resep yang akan dipraktikkan sehingga bisa menguasai jalannya praktik di kelas XI JB 2		
		Praktik mengajar di kelas XI JB 1	Mahasiswa mengajar dikelas XI JB 1 pada mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental dengan materi pokok <i>cream soup</i> , <i>sauce</i> dan <i>salad</i> (praktik)	Mahasiswa belum hafal nama siswa	



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

Universitas Negeri Yogyakarta

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan Minggu ke 5	Hasil	Hambatan	Solusi
		Membuat soal ulangan harian dari semua materi yang telah diberikan	Merancang soal ulangan harian dengan materi ruang lingkup, pola susunan menu dan karakteristik makanan kontinental, kaldu (<i>stock</i>), <i>soup</i> , <i>sauce</i> dan <i>salad</i>		
5.	Jum'at, 19 Agustus 2016	Melaksanakan ulangan harian di kelas XI JB 3	Siswa mengerjakan soal ulangan dengan tenang	hasil yang diperoleh masih berada di bawah KKM (78)	Dengan memberikan ulangan ulang
		Praktik mengajar di kelas XI JB 3	Mahasiswa mengajar dikelas XI JB 3 pada mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental dengan materi pokok <i>sauce</i> (teori) dan siswa membuat perencanaan praktik untuk minggu selanjutnya	Mahasiswa belum hafal nama siswa	
		Persiapan mengajar selanjutnya	Mahasiswa menyiapkan RPP, materi, media dan instrument penilaian untuk praktik mengajar selanjutnya		



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

Universitas Negeri Yogyakarta

Yogyakarta, 14 September 2016

Dosen Pembimbing Lapangan

Dr. Badraningsih L, M.Kes

NIP. 19600625 198601 2 001

Mengetahui,

Guru Pembimbing

Sri Rejeki Wahyuningsih, S.Pd

NIP. 19650415 199003 2 004

Mahasiswa

Deby Subiyantoro

NIM. 15511247012



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH : SMK Negeri 6 Yogyakarta

ALAMAT SEKOLAH : Jl. Kenari No.4 Yogyakarta

GURU PEMBIMBING : Sri Rejeki Wahyuningsih, S.Pd

NAMA MAHASISWA : Deby Subiyantoro

NO. MAHASISWA : 15511247012

FAK/JUR/PRODI : TEKNIK/PTBB/PT BOGA

DOSEN PEMBIMBING : Dr. Badraningsih L, M.Kes

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan Minggu ke 6	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Senin, 22 Agustus 2016	Upacara Bendera Hari Senin	Mahasiswa mengikuti upacara dengan khidmat bersama mahasiswa, guru dan siswa yang lain	Tidak ada	Tidak ada
		Piket perpustakaan	Memberi stempel pada buku paket yang baru datang dan memasang <i>call number</i> pada buku paket tersebut		
2.	Selasa, 23 Agustus 2016	Melaksanakan ulangan harian di kelas XI JB 2	Siswa mengerjakan soal ulangan dengan tenang	Beberapa siswa memperoleh hasil yang masih berada di bawah KKM (78)	Dengan memberikan ulangan ulang untuk memperbaiki nilai yang berada di bawah KKM



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

Universitas Negeri Yogyakarta

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan Minggu ke 6	Hasil	Hambatan	Solusi
		Praktik mengajar di kelas XI JB 2	Mahasiswa mengajar dikelas XI JB 2 pada mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental dengan materi pokok <i>sauce</i> (teori) dan siswa membuat perencanaan praktik untuk minggu selanjutnya	Mahasiswa belum hafal nama siswa	
3.	Rabu, 24 Agustus 2016	Piket perpustakaan	Memberi stampel pada buku paket yang baru datang dan memasang <i>call number</i> pada buku paket tersebut		
4.	Kamis, 25 Agustus 2016	Melaksanakan ulangan harian di kelas XI JB 1	Siswa mengerjakan soal ulangan dengan tenang	Beberapa siswa memperoleh hasil yang masih berada di bawah KKM (78)	Dengan memberikan ulangan ulang
		Praktik mengajar di kelas XI JB 1	Mahasiswa mengajar dikelas XI JB 1 pada mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental dengan materi pokok <i>sauce</i> (teori) dan siswa membuat perencanaan praktik untuk minggu selanjutnya	Mahasiswa belum hafal nama siswa	



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

Universitas Negeri Yogyakarta

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan Minggu ke 6	Hasil	Hambatan	Solusi
5.	Jum'at, 26 Agustus 2016	Observasi kelas XI JB 3	Mahasiswa PPL melihat dan membantu guru mengajar dikelas XI JB 3 pada mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental dengan materi hidangan pembuka (<i>appetizer</i>) (praktik)		
		Persiapan mengajar selanjutnya	Mahasiswa menyiapkan RPP, materi, media dan instrument penilaian untuk praktik mengajar selanjutnya		

Yogyakarta, 14 September 2016

Dosen Pembimbing Lapangan

Dr. Badraningsih L, M.Kes

NIP. 19600625 198601 2 001

Mengetahui,

Guru Pembimbing

Sri Rejeki Wahyuningsih, S.Pd

NIP. 19650415 199003 2 004

Mahasiswa

Deby Subiyantoro

NIM. 15511247012



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH : SMK Negeri 6 Yogyakarta

ALAMAT SEKOLAH : Jl. Kenari No.4 Yogyakarta

GURU PEMBIMBING : Sri Rejeki Wahyuningsih, S.Pd

NAMA MAHASISWA : Deby Subiyantoro

NO. MAHASISWA : 15511247012

FAK/JUR/PRODI : TEKNIK/PTBB/PT BOGA

DOSEN PEMBIMBING : Dr. Badraningsih L, M.Kes

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan Minggu ke 7	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Senin, 29 Agustus 2016	Guru piket	Menjaga HP yang dikumpulkan siswa, mengabsen keseluruhan kelas di SMK N 6 Yogyakarta dan menyampaikan tugas kepada siswa dimana guru yang bersangkutan tidak bisa hadir	Belum hafal tata letak kelas di SMK N 6 Yogyakarta	Menanyai siswa yang mengumpulkan HP, siswa yang lewat di ruang piket dan guru piket
2.	Selasa, 30 Agustus 2016	Mempelajari resep praktik	Memahami resep yang akan dipraktikkan sehingga bisa menguasai jalannya praktik di kelas XI JB 2	Resep belum pernah dipraktikkan oleh mahasiswa PPL	Mencari referensi di internet dan bertanya kepada guru pembimbing



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

Universitas Negeri Yogyakarta

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan Minggu ke 7	Hasil	Hambatan	Solusi
		Praktik mengajar di kelas XI JB 2	Mahasiswa mengajar dikelas XI JB 2 pada mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental dengan materi pokok hidangan pembuka (<i>appetizer</i>) (praktik)	Mahasiswa belum hafal nama siswa	
3.	Rabu, 31 Agustus 2016	Guru piket	Menjaga HP yang dikumpulkan siswa, mengabsen keseluruhan kelas di SMK N 6 Yogyakarta dan menyampaikan tugas kepada siswa dimana guru yang bersangkutan tidak bisa hadir	Belum hafal tata letak kelas di SMK N 6 Yogyakarta	Menanyai siswa yang mengumpulkan HP, siswa yang lewat di ruang piket dan guru piket
4.	Kamis, 01 September 2016	Mempelajari resep praktik	Memahami resep yang akan dipraktikkan sehingga bisa menguasai jalannya praktik di kelas XI JB 1	Resep belum pernah dipraktikkan oleh mahasiswa PPL	Mencari referensi di internet dan bertanya kepada guru pembimbing



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

Universitas Negeri Yogyakarta

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan Minggu ke 7	Hasil	Hambatan	Solusi
		Praktik mengajar di kelas XI JB 1	Mahasiswa mengajar dikelas XI JB 1 pada mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental dengan materi pokok hidangan pembuka (<i>appetizer</i>) (praktik)	Mahasiswa belum hafal nama siswa	
5.	Jum'at, 02 September 2016	Observasi kelas XI JB 3	Mahasiswa PPL melihat dan membantu guru mengajar dikelas XI JB 3 pada mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental dengan materi pokok ikan (<i>fish</i>), <i>seafood</i> , daging (<i>meat</i>) dan unggas (<i>poultry</i>) (teori)		
		Persiapan mengajar selanjutnya	Mahasiswa menyiapkan RPP, materi, media dan instrument penilaian untuk praktik mengajar selanjutnya		



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

Universitas Negeri Yogyakarta

Yogyakarta, 14 September 2016

Dosen Pembimbing Lapangan

Dr. Badraningsih L, M.Kes

NIP. 19600625 198601 2 001

Mengetahui,
Guru Pembimbing

Sri Rejeki Wahyuningsih, S.Pd

NIP. 19650415 199003 2 004

Mahasiswa

Deby Subiyantoro

NIM. 15511247012



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH : SMK Negeri 6 Yogyakarta

ALAMAT SEKOLAH : Jl. Kenari No.4 Yogyakarta

GURU PEMBIMBING : Sri Rejeki Wahyuningsih, S.Pd

NAMA MAHASISWA : Deby Subiyantoro

NO. MAHASISWA : 15511247012

FAK/JUR/PRODI : TEKNIK/PTBB/PT BOGA

DOSEN PEMBIMBING : Dr. Badraningsih L, M.Kes

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan Minggu ke 8	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Senin, 05 September 2016	Piket perpustakaan	Memberi stampel pada buku paket yang baru datang dan memasang <i>call number</i> pada buku paket tersebut		
2.	Selasa, 06 September 2016	Praktik mengajar di kelas XI JB 2	Mahasiswa mengajar dikelas XI JB 2 pada mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental dengan materi pokok ikan (<i>fish</i>), <i>seafood</i> , daging (<i>meat</i>) dan unggas (<i>poultry</i>) (teori)	Mahasiswa belum hafal nama siswa	
3.	Rabu, 07 September 2016	Piket perpustakaan	Memberi stampel pada buku paket yang baru datang dan memasang <i>call number</i> pada buku paket		
4.	Kamis, 08 September 2016	Praktik mengajar di kelas XI JB 1	Mahasiswa mengajar dikelas XI JB 1 pada mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental dengan materi pokok ikan (<i>fish</i>), <i>seafood</i> , daging (<i>meat</i>) dan unggas (<i>poultry</i>) (teori)	Mahasiswa belum hafal nama siswa	



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

Universitas Negeri Yogyakarta

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan Minggu ke 8	Hasil	Hambatan	Solusi
5.	Jum'at, 09 September 2016	Observasi kelas XI JB 3	Mahasiswa PPL melihat dan membantu guru mengajar dikelas XI JB 3 pada mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental dengan materi hidangan utama dari unggas (<i>maincourse</i>) (praktik)		
		Persiapan mengajar selanjutnya	Mahasiswa menyiapkan RPP, materi, media dan instrument penilaian untuk praktik mengajar selanjutnya		

Yogyakarta, 14 September 2016

Dosen Pembimbing Lapangan

Dr. Badraningsih L. M.Kes

NIP. 19600625 198601 2 001

Mengetahui,
Guru Pembimbing

Sri Rejeki Wahyuningsih, S.Pd

NIP. 19650415 199003 2 004

Mahasiswa

Deby Subiyantoro

NIM. 15511247012



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH : SMK Negeri 6 Yogyakarta

ALAMAT SEKOLAH : Jl. Kenari No.4 Yogyakarta

GURU PEMBIMBING : Sri Rejeki Wahyuningsih, S.Pd

NAMA MAHASISWA : Deby Subiyantoro

NO. MAHASISWA : 15511247012

FAK/JUR/PRODI : TEKNIK/PTBB/PT BOGA

DOSEN PEMBIMBING : Dr. Badraningsih L, M.Kes

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan Minggu ke 9	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Selasa, 13 September 2016	Praktik mengajar di kelas XI JB 2	Mahasiswa mengajar dikelas XI JB 2 pada mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental dengan materi pokok hidangan utama dari unggas (<i>maincourse</i>) (praktik)		
2.	Rabu, 14 September 2016	Guru piket	Menjaga HP yang dikumpulkan siswa, mengabsen keseluruhan kelas di SMK N 6 Yogyakarta dan menyampaikan tugas kepada siswa dimana guru yang bersangkutan tidak bisa hadir	Belum hafal tata letak kelas di SMK N 6 Yogyakarta	Bertanya kepada guru piket
		Pembuatan laporan PPL	Mahasiswa membuat laporan PPL dikarenakan waktu PPL akan berakhir	Belum mengerti format laporan	Bertanya kepada DPL
		Persiapan penarikan PPL UNY 2016 di SMKN 6 Yogyakarta	Mahasiswa mempersiapkan penarikan dengan membeli kenang-kenangan untuk sekolah		



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

Universitas Negeri Yogyakarta

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan Minggu ke 9	Hasil	Hambatan	Solusi
3.	Kamis, 15 September 2016	Penarikan PPL UNY 2016 di SMK N 6 Yogyakarta	Mahasiswa resmi ditarik oleh dosen pamong dan dari pihak sekolah dihadiri wakil kepala kurikulum, kaprodi boga, busana dan bk		
4.	Jum'at, 16 September 2016	Praktik mengajar di kelas XI JB 3	Mahasiswa mengajar dikelas XI JB 3 pada mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental dengan materi pokok hidangan utama dari pasta (teori)		

Yogyakarta, 14 September 2016

Dosen Pembimbing Lapangan

Dr. Badraningsih L. M. Kes

NIP. 19600625 198601 2 001

Mengetahui,

Guru Pembimbing

Sri Rejeki Wahyuningsih, S.Pd

NIP. 19650415 199003 2 004

Mahasiswa

Deby Subiyantoro

NIM. 15511247012



NAMA SEKOLAH	: SMK Negeri 6 Yogyakarta	NAMA MAHASISWA	: Deby Subiyantoro
ALAMAT SEKOLAH	: Jl. Kenari No. 4 Yogyakarta	NO. MAHASISWA	: 15511247012
		FAK/JUR/PRODI	: TEKNIK/PTBB/PT BOGA
GURU PEMBIMBING	: Sri Rejeki Wahyuningsih, S.Pd	DOSEN PEMBIMBING	: Dr. Badraningsih L, M.Kes

[illegible]



Universitas Negeri Yogyakarta

Universitas Negeri Yogyakarta



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MATRIKS PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

Yogyakarta, 14 September 2016

Dosen Pembimbing Lapangan

Dr. Badraningsih L. M.Kes

NIP. 19600625 198601 2 001

Mengetahui,

Guru Pembimbing

Sri Rejeki Wahyuningsih, S.Pd

NIP. 19650415 199003 2 004

Mahasiswa

Deby Subiyantoro

NIM. 15511247012



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

SILABUS

Satuan Pendidikan : SMK
Paket Keahlian : Jasa Boga
Mata Pelajaran : Pengolahan Dan Penyajian Makanan Kontinental
Kelas / Semester : XI / 1 dan 2

Kompetensi Inti :

- KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya.
- KI 2 : Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
- KI 3 : Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual dan prosedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
- KI 4 : Mengolah, menyaji dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Kontinental sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	Makanan Kontinental	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati foto/ film/ gambar/ atau membaca tentang makanan kontinental <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, ruang lingkup negara, pola susunan menu, karakteristik, contoh menu serta apakah ada perbedaan dari pola susunan menu diantara Negara-negara dalam lingkup kontinental 	<p>Observasi</p> <p>Pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio</p> <p>Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p>	1 minggu	<ul style="list-style-type: none"> foto/ film/ gambar Buku referensi
<p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Kontinental</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</p>					



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja		Mengumpulkan Data <ul style="list-style-type: none">Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukanKerja kelompok untuk mengklasifikasi makanan kontinental berdasarkan karakteristiknya dengan menggunakan berbagai sumber	Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran		
3.1. Mendeskripsikan ruang lingkup, pola susunan menu dan karakteristik makanan kontinental					
4.1. Mengklasifikasi berbagai menu makanan kontinental berdasarkan karakteristiknya		Mengasosiasi <ul style="list-style-type: none">Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan kerja kelompokMenyimpulkan data hasil diskusi dan kerja kelompok terkait dengan pertanyaan	Tes Kinerja Membuat susunan menu kontinental		



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

JL. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

		<p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan kerja kelompok • Mempresentasikan diskusi dan kerja kelompok 			
<p>1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Kaldu (<i>stock</i>) • Pembuatan kaldu (<i>stock</i>) 	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang kaldu (<i>stock</i>) <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, ciri dari masing-masing jenis, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan kaldu serta apakah kaldu menjadi dasar utama pada 	<p>Observasi</p> <p>Pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio</p> <p>Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p>	4 minggu	<ul style="list-style-type: none"> • foto/ film/ gambar • Bahan praktik • Alat praktik • Buku referensi
<p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam</p>					



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

JL. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional		makanan kontinental	Jurnal		
2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja		Mengumpulkan Data	Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran		
3.1. Menganalisis kaldu (<i>stock</i>)		<ul style="list-style-type: none">• Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan	Tes Kinerja		
4.2. Membuat kaldu (<i>stock</i>)		<ul style="list-style-type: none">• Melakukan praktik membuat kaldu dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan• Menganalisis hasil praktik membuat kaldu secara berkelompok dan mencatat temuan sebagai sumber data	Membuat kaldu		



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

JL. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

		<p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none">• Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik tentang kaldu• Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat kaldu <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none">• Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat kaldu• Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan praktik			
1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Kontinental sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang	<ul style="list-style-type: none">• Saus dan turunannya• Pembuatan Saus dan	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none">• Mengamati foto/ film/ gambar/ atau membaca tentang saus dan turunannya	<p>Observasi</p> <p>Pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p>	4 minggu	<ul style="list-style-type: none">• foto/ film/ gambar• Bahan praktik• Alat praktik• Buku referensi



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

JL. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

dianutnya.	turunannya	Menanya	Portofolio		
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Kontinental		<ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik jenis saus, turunan saus, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, proses yang terjadi selama pengolahan, kriteria hasil dan penyimpanan saus dan turunannya serta apakah ada perbedaan dari masing – masing saus di Indonesia dan kontinental 	<p>Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p>		
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional					
2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja					
3.3. Membedakan saus (<i>sauce</i>) dan turunannya		<p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan 	<p>Tes Kinerja</p> <p>Membuat saus dan turunannya</p>		
4.3. Membuat saus (<i>sauce</i>) dan turunannya					



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

JL. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

		<ul style="list-style-type: none">• Melakukan praktik membuat saus dan turunannya dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan• Kerja kelompok membedakan berbagai jenis saus yang telah diolah, dan mencatat sebagai sumber data <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none">• Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat saus dan turunannya• Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat saus dan turunannya			
--	--	---	--	--	--



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

		<p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik pengolahan saus dan turunannya • Mempresentasikan hasil praktik pembuatan saus dan turunannya 			
<p>1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Kontinental sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • makanan pembuka (<i>appetizer</i>) • Pembuatan makanan pembuka (<i>appetizer</i>) 	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang makanan pembuka (<i>appetizer</i>) <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, proses perubahan selama 	<p>Observasi</p> <p>Pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio</p> <p>Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p>	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> • foto/ film/ gambar • Bahan praktik • Alat praktik • Buku referensi
<p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Kontinental</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun,</p>					



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional					
2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja					
3.4. Menganalisis makanan pembuka (<i>appetizer</i>)					
4.4. Membuat makanan pembuka (<i>appetizer</i>)					
		<p>pengolahan, kriteria hasil dan penyimpanan makanan pembuka (<i>appetizer</i>) serta apakah secara tradisional makanan Indonesia memiliki makanan pembuka (<i>appetizer</i>) seperti pada makanan kontinental</p> <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan • Melakukan praktik membuat makanan pembuka (<i>appetizer</i>) dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan 	<p>Jurnal</p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja</p> <p>Membuat makanan pembuka (<i>appetizer</i>)</p>		



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

JL. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

- Kerja kelompok untuk menganalisis hasil praktik makanan pembuka dan mencatat data untuk menjawab pertanyaan

Mengasosiasi

- Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat makanan pembuka (*appetizer*)
- Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat makanan pembuka (*appetizer*)

Mengkomunikasikan

- Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik pengolahan makanan pembuka



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

		<ul style="list-style-type: none"> • Mempresentasikan hasil praktik pembuatan makanan pembuka 			
<p>1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Kontinental sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Salad</i> • Pembuatan <i>Salad</i> 	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang <i>salad</i> <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik, komposisi, contoh, fungsi, saus yang digunakan, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, proses perubahan selama pengolahan, kriteria hasil dan penyimpanan <i>salad</i> serta apakah ada perbedaan antara <i>salad</i> 	<p>Observasi</p> <p>Pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio</p> <p>Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p>	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> • foto/ film/ gambar • Bahan praktik • Alat praktik • Buku referensi
<p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Kontinental</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</p>					



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

JL. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja		Indonesia dan kontinental	Jurnal		
3.5. Menganalisis <i>salad</i>		Mengumpulkan Data	Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran		
4.5. Menyiapkan <i>salad</i>		<ul style="list-style-type: none">• Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan• Melakukan praktik membuat hidangan salad dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan• Kerja kelompok untuk menganalisis hasil praktik salad dan mencatat data untuk menjawab pertanyaan	Tes Kinerja Membuat <i>salad</i>		



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

JL. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

		<p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none">• Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat <i>salad</i>• Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat <i>salad</i> <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none">• Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat <i>salad</i>• Mempresentasikan hasil diskusi dan praktik membuat <i>salad</i>			
1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Kontinental sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang	<ul style="list-style-type: none">• <i>Sandwich</i>• Pembuatan <i>Sandwich</i>	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none">• Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang <i>Sandwich</i>	<p>Observasi</p> <p>Pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p>	2 minggu	<ul style="list-style-type: none">• foto/ film/ gambar• Bahan praktik• Alat praktik• Buku referensi



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

JL. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

dianutnya.		Menanya <ul style="list-style-type: none">Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan <i>Sandwich</i> serta apakah pada pola makanan tradisional Indonesia mengenal hidangan <i>Sandwich</i>	Portofolio Laporan tertulis kelompok		
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Kontinental			Tes Tes tertulis		
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional		Mengumpulkan Data <ul style="list-style-type: none">Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan	Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran		
2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja			Tes Kinerja Membuat <i>Sandwich</i>		
3.6. Mendeskripsikan <i>Sandwich</i>		<ul style="list-style-type: none">Melakukan praktik membuat			



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

JL. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

4.6. Membuat <i>Sandwich</i>		<p><i>Sandwich</i> dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</p> <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none">• Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat <i>Sandwich</i>• Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat <i>Sandwich</i> <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none">• Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat <i>Sandwich</i>• Mempresentasikan hasil diskusi dan praktik membuat <i>Sandwich</i>			
------------------------------	--	---	--	--	--



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Kontinental sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	<ul style="list-style-type: none"> Hidangan dari sayuran dan telur Pembuatan hidangan dari sayuran dan telur 	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang hidangan dari sayuran dan telur <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik, komposisi, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, proses perubahan selama pengolahan, kriteria hasil dan penyimpanan hidangan dari sayuran dan telur serta apakah ada perbedaan antara hidangan dari sayuran dan telur Indonesia dan kontinental 	<p>Observasi</p> <p>Pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio</p> <p>Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p>	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> foto/ film/ gambar Bahan praktik Alat praktik Buku referensi
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Kontinental					
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional					
2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja					



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

3.7. Mendeskripsikan hidangan dari sayuran dan telur		<p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none">• Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan• Melakukan praktik membuat hidangan dari sayuran dan telur serta mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none">• Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari sayuran dan telur• Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari sayuran dan telur	<p>Tes Kinerja</p> <p>Membuat hidangan dari sayuran dan telur</p>		
4.7. Membuat hidangan dari sayuran dan telur					



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

		<p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat hidangan dari sayuran dan telur • Mempresentasikan hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari sayuran dan telur 			
<p>1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Kontinental sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Hidangan dari pasta • Pembuatan hidangan dari pasta 	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang hidangan dari hidangan dari pasta <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik, komposisi, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, proses 	<p>Observasi</p> <p>Pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio</p> <p>Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p>	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> • foto/ film/ gambar • Bahan praktik • Alat praktik • Buku referensi
<p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Kontinental</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur,</p>					



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

JL. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional		perubahan selama pengolahan, kriteria hasil dan penyimpanan hidangan dari pasta serta apakah ada perbedaan antara hidangan dari pasta Indonesia dan continental	Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran		
2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja		Mengumpulkan Data	Tes Kinerja		
3.8. Mendeskripsikan hidangan dari pasta		<ul style="list-style-type: none">• Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan• Melakukan praktik membuat hidangan pasta dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan	Membuat hidangan dari pasta		
4.8. Membuat hidangan dari pasta					



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

JL. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

		<p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none">• Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari pasta• Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari pasta <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none">• Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat hidangan dari pasta• Mempresentasikan hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari pasta			
1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Kontinental sebagai tindakan	<ul style="list-style-type: none">• Hidangan dari unggas• Pembuatan hidangan dari	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none">• Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang hidangan dari hidangan dari unggas	<p>Observasi</p> <p>Pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p>	4 minggu	<ul style="list-style-type: none">• foto/ film/ gambar• Bahan praktik• Alat praktik



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

pengamalan menurut agama yang dianutnya.	unggas	Menanya Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik, komposisi, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, proses perubahan selama pengolahan, kriteria hasil dan penyimpanan hidangan dari unggas serta apakah ada perbedaan antara hidangan dari unggas Indonesia dan kontinental	Portofolio Laporan tertulis kelompok Tes Tes tertulis Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran		• Buku referensi
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Kontinental					
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional					
2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja		Mengumpulkan Data • Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan	Tes Kinerja Membuat hidangan dari unggas		
3.9. Mendeskripsikan hidangan dari unggas					



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

4.9. Membuat hidangan dari unggas		<ul style="list-style-type: none">• Melakukan praktik membuat hidangan dari unggas dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none">• Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari unggas• Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari unggas <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none">• Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat hidangan dari unggas			
-----------------------------------	--	---	--	--	--



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

		<ul style="list-style-type: none"> • Mempresentasikan hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari unggas 			
<p>1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Kontinental sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Hidangan dari daging • Pembuatan hidangan dari daging 	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang hidangan dari hidangan dari daging <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik, komposisi, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, proses perubahan selama pengolahan, kriteria hasil dan penyimpanan hidangan dari daging serta apakah ada perbedaan antara hidangan dari 	<p>Observasi</p> <p>Pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio</p> <p>Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan,</p>	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> • foto/ film/ gambar • Bahan praktik • Alat praktik • Buku referensi
<p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Kontinental</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</p>					



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

JL. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja		hidangan dari daging Indonesia dan kontinental	keterampilan selama pembelajaran		
3.10. Mendeskripsikan hidangan dari daging		Mengumpulkan Data <ul style="list-style-type: none">• Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan• Melakukan praktik membuat hidangan dari daging dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan	Tes Kinerja Membuat hidangan dari daging		
4.10. Membuat hidangan dari daging		Mengasosiasi <ul style="list-style-type: none">• Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari daging			



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

JL. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

		<ul style="list-style-type: none">Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari daging <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none">Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat hidangan dari dagingMempresentasikan hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari daging			
1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Kontinental sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	<ul style="list-style-type: none">Hidangan dari <i>sea food</i>Pembuatan hidangan dari <i>sea food</i>	Mengamati <ul style="list-style-type: none">Mengamati foto/ film/ gambar/ atau membaca tentang hidangan dari <i>sea food</i>	Observasi Pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung	2 minggu	<ul style="list-style-type: none">foto/ film/ gambarBahan praktikAlat praktikBuku referensi
2.1. Memiliki motivasi Internal dan					



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
 DINAS PENDIDIKAN
 SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
 WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

<p>menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Kontinental</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p>		<p>Menanya</p> <p>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik, komposisi, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, proses perubahan selama pengolahan, kriteria hasil dan penyimpanan hidangan dari <i>sea food</i> serta apakah ada perbedaan antara hidangan dari hidangan dari <i>sea food</i> Indonesia dan kontinental</p>	<p>Portofolio</p> <p>Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p>		
<p>3.11. Mendeskripsikan hidangan dari <i>sea food</i></p>		<p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan 	<p>Tes Kinerja</p> <p>Membuat hidangan dari <i>sea food</i></p>		
<p>4.11. Membuat hidangan dari <i>sea food</i></p>					



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

JL. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

- Melakukan praktik membuat hidangan dari *sea food* dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan

Mengasosiasi

- Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari *sea food*
- Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari *sea food*

Mengkomunikasikan

- Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat hidangan dari *sea food*



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

		<ul style="list-style-type: none"> • Mempresentasikan hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari <i>sea food</i> 			
1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Kontinental sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	<ul style="list-style-type: none"> • makanan penutup (<i>dessert</i>) • Pembuatan makanan penutup (<i>dessert</i>) 	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang makanan penutup (<i>dessert</i>) <p>Menanya</p> <p>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik, komposisi, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, proses perubahan selama pengolahan, kriteria hasil dan penyimpanan makanan penutup (<i>dessert</i>) serta</p>	<p>Observasi</p> <p>Pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio</p> <p>Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p>	4 minggu	<ul style="list-style-type: none"> • foto/ film/ gambar • Bahan praktik • Alat praktik • Buku referensi
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Kontinental					
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional					



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

JL. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja		apakah apakah pada pola makanan Indonesia mengenal makanan penutup (<i>dessert</i>)	Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran		
3.12. Menganalisis makanan penutup (<i>dessert</i>)		Mengumpulkan Data			
4.12. Membuat makanan penutup (<i>dessert</i>)		<ul style="list-style-type: none">• Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan• Melakukan praktik membuat makanan penutup (<i>dessert</i>) dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan Mengasosiasi <ul style="list-style-type: none">• Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat	Tes Kinerja Membuat makanan penutup (<i>dessert</i>)		



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

JL. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

		<p>makanan penutup (<i>dessert</i>)</p> <ul style="list-style-type: none">• Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat makanan penutup (<i>dessert</i>) <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none">• Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat makanan penutup (<i>dessert</i>)• Mempresentasikan hasil diskusi dan praktik membuat makanan penutup (<i>dessert</i>)			
--	--	---	--	--	--



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan	:	SMK N 6 Yogyakarta
Program Studi Keahlian	:	Jasa Boga
Mata Pelajaran	:	Pengolahan Dan Penyajian Makanan Kontinental
Kelas / Semester	:	XI / Gasal
Materi Ajar / Topik / Tema	:	3.1. Mendeskripsikan ruang lingkup, pola susunan menu dan karakteristik makanan kontinental
Alokasi Waktu	:	7 x 45 menit
Pertemuan ke	:	1

A. Kompetensi Inti

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsive dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual dan prosedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
4. Mengolah, menyaji, menalar, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

B. Kompetensi Dasar dan Indikator

- 1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

- 2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan.
- 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah.
- 2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja.
- 3.1. Mendeskripsikan ruang lingkup, pola susunan menu dan karakteristik makanan kontinental.

Indikator :

- 3.1.1. Mendeskripsikan pengertian makanan kontinental.
- 3.1.2. Menjelaskan ruang lingkup makanan kontinental.
- 3.1.3. Mendeskripsikan pengertian menu kontinental.
- 3.1.4. Menyebutkan syarat penyusunan menu yang baik.
- 3.1.5. Mendeskripsikan pola susunan makanan kontinental.
- 3.1.6. Mengenali karakteristik makanan kontinental.
- 3.1.7. Membedakan makanan kontinental dan makanan Indonesia.

C. Tujuan Pembelajaran

Dengan kegiatan diskusi dan pembelajaran kooperatif / kelompok dalam pembelajaran pengolahan dan penyajian makanan kontinental khususnya mengenai makanan kontinental, diharapkan siswa dapat aktif dalam kegiatan pembelajaran dan bertanggung jawab dalam penyampaian pendapat, memberikan saran dan kritik, serta dapat :

1. Mendeskripsikan pengertian makanan kontinental
2. Menjelaskan ruang lingkup makanan kontinental
3. Mendeskripsikan pengertian menu kontinental
4. Menyebutkan syarat penyusunan menu yang baik
5. Mendeskripsikan pola susunan makanan kontinental
6. Mengenali karakteristik makanan kontinental
7. Membedakan makanan kontinental dan makanan Indonesia
8. Menyusun menu kontinental



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

D. Materi Pembelajaran

1. Pengertian Makanan Kontinental

Makanan kontinental adalah Makanan yang berasal dari negara yang mempunyai dataran luas, seperti benua Eropa, benua Amerika, dan benua Australia yang terdiri dari *Appetizer*, *Soup*, *Main Course*, dan *Dessert*.

Ciri-ciri menu Kontinental :

- a. Eropa Barat : Perancis, Belgia, Swiss, Jerman (selera makannya sama). Bumbu yang sering dipakai adalah merica dan garam.
- b. Eropa Timur : Ceko, Hongaria, Yunani, Romawi, Rumania. Bumbu masakannya tajam (banyak menggunakan rempah-rempah).
- c. Eropa Selatan : Italia, Portugal, Spanyol. Berbumbu tajam (dari pala, lada, kayu manis).

Bumbu yang banyak digunakan orang Eropa adalah bumbu herb, dan garam, tidak menyukai vetsin.

2. Sejarah Makanan Kontinental

Pada masa bangsa romawi menguasai eropa, kemenangan peperangan dirayakan dengan pesta pora yang hebat, yaitu dengan diadakannya pesta-pesta yang melanda di Negara-Negara Eropa. Salah satunya adalah Negara Perancis. Pada acara pesta disajikan hidangan yang istimewa, sehingga Negara Perancis terkenal dengan masakan yang modern dan mengembangkannya sampai ke seluruh dunia. Pada zaman Louis XIV seni memasak mengalami kemajuan pesat. Resep yang dahulunya hanya disusun secara metodis menjadi suatu ilmu, muncul buku – buku masakan yang sampai sekarang berkembang dengan pesat.

Pada tahun 1656, Mme. La chanceliere memperkenalkan menu *Banquete* yang pertama kali kepada Louis XIV. Di Eropa pada abad XIV terjadi revolusi agama dan politik. Banyak orang Eropa yang melarikan diri ke Amerika, Perpindahan penduduk meningkat, imigrasi terjadi secara besar-besaran dilakukan oleh orang Eropa mereka tidak hanya membawa keluarga dan hartanya, tetapi kebudayaannya pula ikut berkembang. Menu orang Amerika sebagian bersumber dari Eropa dan senada dengan menu Eropa.

3. Menu kontinental

Menu adalah sebuah susunan daftar makanan yang telah tersedia dan siap untuk dihidangkan mulai dari *appetizer* sampai *dessert*. Untuk



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

mendapatkan suatu susunan menu atau hidangan yang sempurna yang memenuhi syarat-syarat kesehatan dan gizi, sesuai dengan selera, rasa yang enak, menarik dan sesuai dengan kepercayaan agama orang-orang yang akan memakan dan cocok dengan keuangan diperlukan pengetahuan mengenai menu. Dalam perencanaan menu orang haruslah mengerti tentang resep-resep masakan, kemudian mempunyai pengetahuan dalam pengolahan makanan serta memahami tentang bahan makanan, umpamanya keadaan bahan makanan sifatnya, kandungan gizi maupun tentang harga dan tempat penjualannya.

a. Syarat-syarat merencanakan menu

- 1) Keuangan yang tersedia. Untuk dapat menentukan bentuk hidangan (menu) yang akan disajikan apakah sederhana, sedang atau mewah.
- 2) Jumlah orang yang akan makan. Perlu diketahui jumlah orang supaya dapat membuat daftar belanja yang tepat.
- 3) Umur, selera dan agama yang dianut oleh orang yang akan makan. Perlu diketahui umur, selera dan agama untuk menghindari hal-hal yang tidak diinginkan misalnya: Untuk jamuan anak-anak TK tentu masakannya tidak boleh terlalu pedas. Untuk orang beragama Islam, hidangan jangan dibuat dari daging babi, daging anjing dan kalau untuk orang yang beragama Hindu jangan diberi hidangan daging sapi.
- 4) Persediaan bahan makanan yang ada di toko atau pasar disekitarnya harus mendapat pertimbangan supaya tidak mendapat supaya tidak kesulitan dalam pembelian bahan-bahan.
- 5) Menu yang akan dihidangkan mengandung zat-zat makanan yang dibutuhkan tubuh. Nilai-nilai gizi dari menu yang akan dihidangkan adalah satu hal yang perlu diperhatikan dalam merencanakan menu. Karena tujuan makan terutama untuk kesehatan dan bukan hanya untuk memenuhi rasa lapar dan kesenangan. Untuk itu seseorang yang akan merencanakan menu haruslah mengetahui kebutuhan gizi bagi setiap orang dan anggota keluarga.
- 6) Menu yang akan dihidangkan dapat mengenyangkan. Menu yang direncanakan harus cukup jumlahnya, sesuai dengan kebutuhan tubuh, jenis kelamin, jenis pekerjaan, umur berat dan lain-lain.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

7) Musim bahan makanan

Usahakan mengolah bahan yang sedang musim karena murah dan mudah didapat.

b. Komposisi penyusunan menu yang baik

Untuk mendapatkan susunan menu yang baik waktu menyusun menu perlu kita perhatikan yaitu:

1) Komposisi Bahan Makanan

Dalam susunan hidangan usahakan tidak mengulang bahan dasar makanan yang sama contoh: Nasi – Soup ayam jamur – Pepes jamur – Sayur Lodeh - Semangka

2) Komposisi Rasa Hidangan

Rasa dalam suatu susunan menu bervariasi, ada yang pedas, manis, asam, asin. Contoh komposisi yang kurang sesuai :

Nasi – Ikan saus asam manis – Slada Padang – Asinan Jakarta – Sambal Cuka – Jeruk

3) Komposisi Konsistensi Hidangan

Sebaiknya dalam suatu susunan hidangan (menu) konsistensi hidangan bermacam-macam yaitu ada yang cair, setengah cair dan kering.

Contoh yang kurang sesuai :

Nasi – Kalio Ayam–Sambal Goreng Tempe – Sayur bayam – Sambal terasi- Kerupuk Ikan – Air buah

4) Komposisi Teknik Pengolahan

Teknik pengolahan dalam susunan menu hendaknya direbus, digoreng, dikukus, dibakar, ditumis dan lain-lain.

Contoh yang tidak bervariasi :

Nasi – Dendeng Balado – Goreng Tempe – Goreng Ayam – Kerupuk udang - Tumis kangkung

5) Komposisi Tekstur

Tekstur dalam suatu menu hendaknya bervariasi ada yang halus, berbentuk irisan, dadu, korek api dan lain-lain.

Teksture yang kurang baik :

Nasi – Iris-iris daging cabe hijau – Sambal goreng buncis – Sambal goreng tempe kering – Manisan papaya



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

6) Komposisi Bumbu

Bumbu hendaknya memakai bumbu yang bervariasi, sehingga menu mempunyai rasa yang berbeda antara masakan yang satu dengan masakan yang lainnya tetapi sesuai.

Contoh komposisi bumbu yang kurang sesuai :

Nasi – Kari Kambing – Gulai bagar – Korma ayam – Emping – Semangka

7) Komposisi Hiasan

Hiasan pada hidangan mempunyai tujuan untuk menambah nilai dari hidangan itu sendiri sehingga hidangan yang disajikan lebih menarik dan menimbulkan nafsu makan. Sebaiknya, bahan dan bentuk untuk hiasan tidak sama antara hidangan yang satu dengan lainnya misal: ada yang dihias dengan saledri, daun selada, irisan jeruk, tomat dan lainnya.

8) Komposisi warna (rupa)

Warna pada masakan perlu juga diperhatikan, jangan sampai semuanya berwarna putih sehingga memberi kesan yang pucat, jangan semua merah, hijau, ada masakan yang berwarna merah, kuning, coklat, putih dan hijau sehingga dapat menyenangkan bila dipandang mata, sehingga dapat merangsang selera untuk memakannya.

Contoh yang kurang cocok :

Nasi – Semur daging – Rendang Padang – Tempe bacem – Sayur Kimlo – Saus

4. Struktur Menu

Susunan hidangan kontinental yang ada sekarang merupakan menu yang diturunkan dari susunan menu klasik. Biasanya menu klasik dapat ditemui pada acara Banquet pada abad ke 19–20. Susunan hidangan yang terdiri dari 12–13 hidangan yang sangat bervariasi dengan memakan waktu yang cukup panjang pada jamuan makan, sekarang menu klasik sudah disederhanakan menjadi menu modern yang banyak dijumpai dalam restoran makanan kontinental dengan beberapa giliran yang sederhana. Kondisi ini untuk mengefesienkan waktu makan, pelayanan, harga yang terjangkau, peralatan dan penyajian.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

Giliran hidangan kontinental terdiri dari 2 yaitu klasik dan modern

Menu Klasik	Menu Modern
<ol style="list-style-type: none">1. <i>Cold appetizer</i> (hidangan pembuka dingin)2. <i>Soup</i> (Sup)3. <i>Hot Appetizer</i> (hidangan pembuka panas)4. <i>Poisson</i> (hidangan ikan)5. <i>Large Point</i> (daging dalam potongan besar)6. <i>Hot entrée</i> (hidangan penyela panas)7. <i>Cold entrée</i> (hidangan penyela dingin)8. <i>Sorbet</i>9. <i>Roast</i> (hidangan yang dipanggang)10. <i>Vegetables</i> (hidangan sayuran)11. <i>Sweet</i> (hidangan manis)12. <i>Savoury</i> (hidangan penutup panas)13. <i>Dessert</i> (hidangan penutup dingin)	<u>Menu 3 giliran makan</u>
	<i>Appetizer/Soup</i> *
	<i>Maincourse</i> (Hewani, Karbohidrat, Sayuran)
	*
	<i>Dessert</i>
	<u>Menu 4 giliran makan</u>
	<i>Appetizer</i> *
	<i>Soup</i> *
	<i>Maincourse</i> (Hewani, Karbohidrat, Sayuran)
	*
	<i>Dessert</i>
	<u>Menu 5 giliran makan</u>
	<i>Cold Appetizer</i> *
	<i>Soup</i> *
	<i>Hot Appetizer</i> *
	<i>Maincourse</i> (Hewani, Karbohidrat, Sayuran)
	*
	<i>Dessert</i>



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

5. Karakteristik Makanan Kontinental

ASPEK	KETERANGAN
Susunan makanan utama	Terdiri dari protein hewani, karbohidrat dan sayuran, dengan porsi protein hewani yang lebih banyak dibandingkan karbohidrat dan sayuran.
Teknik pengolahan	Lebih simple dari pengolahan makanan Indonesia. Teknik Basah : <i>Boiling, Simmering, Poaching, Stewing, Braising, Steaming, Blancing.</i> Teknik Kering: <i>deep frying, roasting, baking, grill, shallow frying</i>
Waktu makan	1. <i>Breakfast</i> (06.00-09.00) 2. <i>Brunch</i> (minum kopi/cemilan, sarapan bukan makan siang pun bukan) (10.00) 3. <i>Lunch</i> (12.00-15.00) 4. <i>Afternoon Tea</i> (<i>tea/cookies/cemilan</i> di sore hari) (16.00-18.00) 5. <i>Dinner</i> (19.00-21.00) 6. <i>Supper</i> (tengah malam)

6. Perbedaan Makanan Kontinental dan Makanan Indonesia

ASPEK	Makanan Kontinental	Makanan Indonesia
Susunan makanan utama	Protein Hewani (dengan porsi yang paling banyak), Karbohidrat, Sayuran	Karbohidrat (dengan porsi yang paling banyak), lauk (protein hewani dan protein nabati), sayuran
Bumbu	Bumbu instant, dalam sebuah pakai macamnya tidak banyak	Menggunakan bumbu segar, dalam sekali pakai macamnya banyak
Tata cara penyajian	Pelayanan bertahap sesuai giliran makan, alat makan kompleks	Lebih <i>simple</i> , dihidangkan sekaligus, alat makan terbatas



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

E. Model / Strategi, Pendekatan dan Metode Pembelajaran

1. Strategi Pembelajaran : CTL / Cooperative Learning
2. Pendekatan Pembelajaran : Scientific. Pendekatan ilmiah (Scientific approach) dalam pembelajaran sebagaimana dimaksud yang meliputi mengamati, menanya, mencoba, mengolah, menyajikan, menyimpulkan dan mencipta kaldu.
3. Metode Pembelajaran
 - a. Metode Ceramah Plus

Menggunakan lebih dari satu metode, yakni (a) metode ceramah yang dikombinasikan dengan metode ceramah plus Tanya jawab dan tugas, (b) metode ceramah plus diskusi dan tugas, (c) metode ceramah plus demonstrasi dan latihan (CPDL).
 - b. Metode Diskusi

Mengharuskan siswa dibagi menjadi beberapa kelompok kemudian setiap kelompok diberikan beberapa pertanyaan untuk didiskusikan.

F. Langkah-Langkah Pembelajaran			
Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu (menit)	Metode
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none">1. Pemusatan perhatian dan pemotivasian Guru memberikan gambaran tentang pentingnya mendiskripsikan makanan kontinental2. Sebagai apersepsi untuk mendorong rasa ingin tahu dan berfikir kritis, siswa diajak mengenal tentang makanan kontinental, melalui tayangan power point sambil dilakukan proses tanya jawab.3. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai secara garis besar.	25	Ceramah plus
Kegiatan Inti	<p>Guru memberikan tugas kepada siswa untuk:</p> <ol style="list-style-type: none">a. Mengamati<ol style="list-style-type: none">1. Tayangan tentang makanan kontinental2. Melakukan studi pustaka untuk mencari	45	Ceramah, Diskusi



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

	<p>informasi tentang makanan kontinental.</p> <p>b. Menanya</p> <p>Mengajukan pertanyaan tentang pengertian makanan kontinental, ruang lingkup makanan kontinental, pentingnya syarat penyusunan menu yang baik, pentingnya pola susunan makanan kontinental dan karakteristik makanan kontinental.</p> <p>c. Mengumpulkan informasi</p> <p>1. Melakukan diskusi dengan mengumpulkan data dari berbagai sumber informasi dan mencatat serta bertanya guna pemahaman lebih lanjut.</p> <p>2. Membuat rangkuman / resume tentang makanan kontinental.</p> <p>d. Mengasosiasi</p> <p>Setelah membuat rangkuman, siswa menghubungkan tentang makanan kontinental terhadap pola susunan makanan kontinental yang dilakukan dengan cara:</p> <p>1. Membuat hasil laporan diskusi</p> <p>2. Mengevaluasi hasil diskusi</p> <p>3. Menyimpulkan hasil diskusi</p> <p>e. Mengkomunikasikan</p> <p>Mempresentasikan hasil diskusi</p> <p>f. Mengevaluasi</p> <p>Mengerjakan tes tertulis</p>	<p>25</p> <p>90</p> <p>35</p> <p>45</p> <p>30</p>	<p>Diskusi</p> <p>Diskusi/ Tanya Jawab</p> <p>Diskusi</p> <p>Presentasi</p> <p>Tes</p>
Penutup	<p>1. Guru bersama dengan siswa mengevaluasi hasil presentasi dan menyimpulkan hasil pembelajaran mendiskripsikan tentang makanan kontinental untuk dapat ditindak lanjuti pada pertemuan berikutnya yaitu materi tentang kaldu (stock).</p> <p>2. Guru memberikan reward kepada kelompok yang seluruh anggotanya mendapat nilai diatas</p>	20	Tanya jawab



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

	KKM dan salah satu anggotanya mendapat nilai terbaik di kelas. 3. Tugas siswa untuk pertemuan berikutnya mencari materi tentang kaldu (stock).		
--	---	--	--

G. Media, Alat dan Sumber Belajar

- Media : *Hand Out, Power Point*, Gambar, Buku dan Internet
- Alat / Bahan : Laptop, LCD Proyektor
- Sumber Belajar :
Buku :
Diktat : Sutriyati Purwanti. 2001. “Pengolahan Masakan Kontinental”.
PTBB. FT. UNY

H. Penilaian Proses dan Hasil Belajar

- Teknik Penilaian : Tes / Non Tes
- Prosedur Penilaian :
 - Tes tertulis
 - Sikap selama pembelajaran berjalan
 - Presentasi
- Penilaian
 - Kisi-kisi

No.	Aspek	Mekanisme dan Prosedur	Teknik Penilaian	Instrumen	Waktu penilaian
1	Sikap	Observasi Kerja Kelompok	Observasi Sikap Pengamatan	Penilaian Sikap Lembar Observasi	Selama pembelajaran dan saat diskusi
2	Pengetahuan	Tes Tertulis	Tes tertulis	Soal Tertulis	Selama pembelajaran dan saat diskusi
3	Keterampilan	Kinerja Presentasi		Penilaian Presentasi	Selama Pembelajaran inti



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

2) Penilaian Pengetahuan

a) Kisi-Kisi Soal (Essay/Uraian)

Kompetensi Inti	Kompetensi Dasar	Materi Pokok Pembelajaran	Indikator Esensial Soal	Bentuk Tes	Kode No Soal	Skor
Memahami dan menerapkan pengetahuan factual, konseptual, dan prosedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.	3.1 Ruang lingkup, pola menu, karakteristik hidangan.	3.1.1. Pengertian makanan kontinental	Menyebutkan pengertian makanan kontinental	essay	1	20
		3.1.3. Pengertian menu kontinental	Menyebutkan pengertian menu kontinental	essay	2	20
		3.1.5. Pola menu kontinental	Menyebutkan pola menu klasik.	essay	3	20
		Pola menu klasik	Menyebutkan pola menu modern 5 giliran makan	essay	4	20
		3.1.6. Karakteristik hidangan kontinental	Menyebutkan perbedaan hidangan kontinental dan Indonesia. dari segi susunan makanan utama, bumbu, dan tata cara penyajian	essay	5	20

Soal :

1. Jelaskan pengertian dari makanan kontinental !
2. Jelaskan pengertian dari menu kontinental !



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

3. Sebutkan pola menu klasik dalam makanan kontinental !
4. Sebutkan pola menu modern dengan 5 giliran makan !
5. Jelaskan perbedaan hidangan kontinental dan hidangan Indonesia !

Jawaban :

1. Makanan kontinental adalah Makanan yang berasal dari negara yang mempunyai dataran luas, seperti benua Eropa, benua Amerika, dan benua Australia yang terdiri dari *Appetizer*, *Soup*, *Main Course*, dan *Dessert*.
2. Menu kontinental adalah sebuah susunan daftar makanan yang telah tersedia dan siap untuk dihidangkan mulai dari *appetizer* sampai *dessert*.
3. Pola menu klasik :

Cold appetizer (hidangan pembuka dingin)

Soup (Sup)

Hot Appetizer (hidangan pembuka panas)

Poisson (hidangan ikan)

Large Point (daging dalam potongan besar)

Hot entrée (hidangan penyela panas)

Cold entrée (hidangan penyela dingin)

Sorbet

Roast (hidangan yang dipanggang)

Vegetables (hidangan sayuran)

Sweet (hidangan manis)

Savoury (hidangan penutup panas)

Dessert (hidangan penutup dingin)

4. Pola menu 5 giliran makan :

Cold Appetizer

*

Soup

*

Hot Appetizer

*

Maincourse

(Hewani, Karbohidrat, Sayuran)

*

Dessert



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

5. Perbedaan hidangan kontinental dan makanan Indonesia :

a. Susunan makanan utama

Makanan kontinental : protein Hewani (dengan porsi yang paling banyak), Karbohidrat, Sayuran.

Makanan Indonesia : Karbohidrat (dengan porsi yang paling banyak), lauk (protein hewani dan protein nabati), sayuran

b. Bumbu

Makanan kontinental : Bumbu instant, dalam sebuah makanan macamnya tidak banyak

Makanan Indonesia : Menggunakan bumbu segar, dalam sekali pakai macamnya banyak

c. Tata cara penyajian

Makanan kontinental : Pelayanan bertahap sesuai giliran makan

Makanan Indonesia : Lebih *simple*, dihidangkan sekaligus

3) Penilaian Keterampilan : Presentasi dan Diskusi

Tugas kelompok :

Presentasi kelompok dengan materi: pengertian makanan kontinental, ruang lingkup makanan kontinental, pengertian menu, pola menu dan karakteristik makanan kontinental. *Appetizer, Soup, Main Course* dan *Dessert*.

a) Lembar Penilaian Presentasi

No	Nama Siswa	No. Kelompok / Tema	Penilaian				Jumlah skor
			Kelancaran	Kekompakan	Keruntutan	Kesesuaian	
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

b) Rubrik Penilaian Keterampilan (Presentasi)

Aspek Yang Dinilai	Ketercapaian	Skor
Kelancaran Penyampaian	a. Materi telah disiapkan dari rumah b. Lancar menyampaikan materi c. Menggunakan bahasa yang baik (baku dan lugas) d. Penyampaian jelas (dengan suara yang jelas dan keras)	25 = Jika 4 point dilakukan 20 = Jika 3 point dilakukan 15 = Jika 2 point dilakukan 10 = Jika 1 point dilakukan
Kekompakan	a. Presentasi disiapkan oleh semua anggota kelompok b. Materi dan <i>power point</i> telah disiapkan dari rumah c. Kompak dalam menyampaikan materi (saling membantu) d. Kompak dalam menjawab pertanyaan	25 = Jika 4 point dilakukan 20 = Jika 3 point dilakukan 15 = Jika 2 point dilakukan 10 = Jika 1 point dilakukan
Keruntutan Penyampaian	a. Penyampaian materi sesuai teks b. Materi disampaikan urut c. Dapat menjelaskan secara baik	25 = Jika 3 point dilakukan 20 = Jika 2 point dilakukan 15 = Jika 1 point dilakukan
Kesesuaian Materi	a. Materi yang disampaikan sesuai ketentuan b. Jawaban yang disampaikan sesuai dengan konteks pertanyaan	25 = Jika 2 point dilakukan 20 = Jika 1 point dilakukan

Yogyakarta, 22 Juli 2016

Mengetahui,
Guru Bidang Studi

Sri Rejeki Wahyuningsih S.Pd

NIP. 19650415 199003 2 004

Mahasiswa PPL

Deby Subiyantoro

NIM. 15511247012



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

HANDOUT

1. Pengertian Makanan Kontinental

Makanan kontinental adalah Makanan yang berasal dari negara yang mempunyai dataran luas, seperti benua Eropa, benua Amerika, dan benua Australia yang terdiri dari *Appetizer*, *Soup*, *Main Course*, dan *Dessert*.

Ciri-ciri menu Kontinental :

- a. Eropa Barat : Perancis, Belgia, Swiss, Jerman (selera makannya sama). Bumbu yang sering dipakai adalah merica dan garam.
- b. Eropa Timur : Ceko, Hongaria, Yunani, Romawi, Rumania. Bumbu masakannya tajam (banyak menggunakan rempah-rempah).
- c. Eropa Selatan : Italia, Portugal, Spanyol. Berbumbu tajam (dari pala, lada, kayu manis).
- d. Bumbu yang banyak digunakan orang Eropa adalah bumbu herb, dan garam, tidak menyukai vetsin.

2. Sejarah Makanan Kontinental

Pada masa bangsa romawi menguasai eropa, kemenangan peperangan dirayakan dengan pesta pora yang hebat, yaitu dengan diadakannya pesta-pesta yang melanda di Negara-Negara Eropa. Salah satunya adalah Negara Perancis. Pada acara pesta disajikan hidangan yang istimewa, sehingga Negara Perancis terkenal dengan masakan yang modern dan mengembangkannya sampai ke seluruh dunia. Pada zaman Louis XIV seni memasak mengalami kemajuan pesat. Resep yang dahulunya hanya disusun secara metodis menjadi suatu ilmu, muncul buku-buku masakan yang sampai sekarang berkembang dengan pesat.

Pada tahun 1656, Mme. La chanceliere memperkenalkan menu *Banquete* yang pertama kali kepada Louis XIV. Di Eropa pada abad XIV terjadi revolusi agama dan politik. Banyak orang Eropa yang melarikan diri ke Amerika, perpindahan penduduk meningkat, imigrasi terjadi secara besar-besaran dilakukan oleh orang Eropa mereka tidak hanya membawa keluarga dan hartanya, tetapi kebudayaannya pula ikut berkembang. Menu orang Amerika sebagian bersumber dari Eropa dan senada dengan menu Eropa.

3. Menu kontinental

Menu adalah sebuah susunan daftar makanan yang telah tersedia dan siap untuk dihidangkan mulai dari *appetizer* sampai *dessert*. Untuk



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

mendapatkan suatu susunan menu atau hidangan yang sempurna yang memenuhi syarat-syarat kesehatan dan gizi, sesuai dengan selera, rasa yang enak, menarik dan sesuai dengan kepercayaan agama orang-orang yang akan memakan dan cocok dengan keuangan diperlukan pengetahuan mengenai menu. Dalam perencanaan menu orang haruslah mengerti tentang resep-resep masakan, kemudian mempunyai pengetahuan dalam pengolahan makanan serta memahami tentang bahan makanan, umpamanya keadaan bahan makanan sifatnya, kandungan gizi maupun tentang harga dan tempat penjualannya.

a. Syarat-syarat merencanakan menu

- 1) Keuangan yang tersedia. Untuk dapat menentukan bentuk hidangan (menu) yang akan disajikan apakah sederhana, sedang atau mewah.
- 2) Jumlah orang yang akan makan. Perlu diketahui jumlah orang supaya dapat membuat daftar belanja yang tepat.
- 3) Umur, selera dan agama yang dianut oleh orang yang akan makan. Perlu diketahui umur, selera dan agama untuk menghindari hal-hal yang tidak diinginkan misalnya: Untuk jamuan anak-anak TK tentu masakannya tidak boleh terlalu pedas. Untuk orang beragama Islam, hidangan jangan dibuat dari daging babi, daging anjing dan kalau untuk orang yang beragama Hindu jangan diberi hidangan daging sapi.
- 4) Persediaan bahan makanan yang ada di toko atau pasar disekitarnya harus mendapat pertimbangan supaya tidak mendapat kesulitan dalam pembelian bahan-bahan.
- 5) Menu yang akan dihidangkan mengandung zat-zat makanan yang dibutuhkan tubuh. Nilai-nilai gizi dari menu yang akan dihidangkan adalah satu hal yang perlu diperhatikan dalam merencanakan menu. Karena tujuan makan terutama untuk kesehatan dan bukan hanya untuk memenuhi rasa lapar dan kesenangan. Untuk itu seseorang yang akan merencanakan menu haruslah mengetahui kebutuhan gizi bagi setiap orang dan anggota keluarga.
- 6) Menu yang akan dihidangkan dapat mengenyangkan. Menu yang direncanakan harus cukup jumlahnya, sesuai dengan kebutuhan tubuh, jenis kelamin, jenis pekerjaan, umur berat dan lain-lain.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

7) Musim bahan makanan

Usahakan mengolah bahan yang sedang musim karena murah dan mudah didapat.

b. Komposisi penyusunan menu yang baik

Untuk mendapatkan susunan menu yang baik waktu menyusun menu perlu kita perhatikan yaitu:

1) Komposisi Bahan Makanan

Dalam susunan hidangan usahakan tidak mengulang bahan dasar makanan yang sama contoh: Nasi – Soup ayam jamur – Pepes jamur – Sayur Lodeh - Semangka

2) Komposisi Rasa Hidangan

Rasa dalam suatu susunan menu bervariasi, ada yang pedas, manis, asam, asin. Contoh komposisi yang kurang sesuai :

Nasi – Ikan saus asam manis – Slada Padang – Asinan Jakarta – Sambal Cuka – Jeruk

3) Komposisi Konsistensi Hidangan

Sebaiknya dalam suatu susunan hidangan (menu) konsistensi hidangan bermacam-macam yaitu ada yang cair, setengah cair dan kering.

Contoh yang kurang sesuai :

Nasi – Kalio Ayam – Sambal Goreng Tempe – Sayur bayam – Sambal terasi - Kerupuk Ikan – Air buah

4) Komposisi Teknik Pengolahan

Teknik pengolahan dalam susunan menu hendaknya direbus, digoreng, dikukus, dibakar, ditumis dan lain-lain.

Contoh yang tidak bervariasi :

Nasi – Dendeng Balado – Goreng Tempe – Goreng Ayam – Kerupuk udang - Tumis kangkung

5) Komposisi Teksture

Teksture dalam suatu menu hendaknya bervariasi ada yang halus, berbentuk irisan, dadu, korek api dan lain-lain.

Teksture yang kurang baik :

Nasi – Iris-iris daging cabe hijau – Sambal goreng buncis – Sambal goreng tempe kering – Manisan papaya



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

6) Komposisi Bumbu

Bumbu hendaknya memakai bumbu yang bervariasi, sehingga menu mempunyai rasa yang berbeda antara masakan yang satu dengan masakan yang lainnya tetapi sesuai.

Contoh komposisi bumbu yang kurang sesuai :

Nasi – Kari Kambing – Gulai bagar – Korma ayam – Emping – Semangka

7) Komposisi Hiasan

Hiasan pada hidangan mempunyai tujuan untuk menambah nilai dari hidangan itu sendiri sehingga hidangan yang disajikan lebih menarik dan menimbulkan nafsu makan. Sebaiknya, bahan dan bentuk untuk hiasan tidak sama antara hidangan yang satu dengan lainnya misal : ada yang dihias dengan saledri, daun slada, irisan jeruk, tomat dan lainnya.

8) Komposisi warna (rupa)

Warna pada masakan perlu juga diperhatikan, jangan sampai semuanya berwarna putih sehingga memberi kesan yang pucat, jangan semua merah, hijau, ada masakan yang berwarna merah, kuning, coklat, putih dan hijau sehingga dapat menyenangkan bila dipandang mata, sehingga dapat merangsang selera untuk memakannya.

Contoh yang kurang cocok :

Nasi – Semur daging – Rendang Padang – Tempe bacem – Sayur Kimlo – Saus

4. Struktur Menu

Susunan hidangan kontinental yang ada sekarang merupakan menu yang diturunkan dari susunan menu klasik. Biasanya menu klasik dapat ditemui pada acara Banquet pada abad ke 19–20. Susunan hidangan yang terdiri dari 12–13 hidangan yang sangat bervariasi dengan memakan waktu yang cukup panjang pada jamuan makan, sekarang menu klasik sudah disederhanakan menjadi menu modern yang banyak dijumpai dalam restoran makanan kontinental dengan beberapa giliran yang sederhana. Kondisi ini untuk mengefisienkan waktu makan, pelayanan, harga yang terjangkau, peralatan, dan penyajian.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

JL. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

Giliran hidangan kontinental terdiri dari 2 yaitu klasik dan modern.

Menu Klasik	Menu Modern
1. <i>Cold appetizer</i> (hidangan pembuka dingin) 2. <i>Soup</i> (Sup) 3. <i>Hot Appetizer</i> (hidangan pembuka panas) 4. <i>Poisson</i> (hidangan ikan) 5. <i>Large Point</i> (daging dalam potongan besar) 6. <i>Hot entrée</i> (hidangan penyela panas) 7. <i>Cold entrée</i> (hidangan penyela dingin) 8. <i>Sorbet</i> 9. <i>Roast</i> (hidangan yang dipanggang) 10. <i>Vegetables</i> (hidangan sayuran) 11. <i>Sweet</i> (hidangan manis) 12. <i>Savoury</i> (hidangan penutup panas) 13. <i>Dessert</i> (hidangan penutup dingin)	<u>Menu 3 giliran makan</u>
	<i>Appetizer/Soup</i> *
	<i>Maincourse</i> (Hewani, Karbohidrat, Sayuran)
	*
	<i>Dessert</i>
	<u>Menu 4 giliran makan</u>
	<i>Appetizer</i> *
	<i>Soup</i> *
	<i>Maincourse</i> (Hewani, Karbohidrat, Sayuran)
	*
	<i>Dessert</i>
	<u>Menu 5 giliran makan</u>
	<i>Cold Appetizer</i> *
	<i>Soup</i> *
	<i>Hot Appetizer</i> *
	<i>Maincourse</i> (Hewani, Karbohidrat, Sayuran)
	*
	<i>Dessert</i>



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

5. Karakteristik Makanan Kontinental

ASPEK	KETERANGAN
Susunan makanan utama	Terdiri dari protein hewani, karbohidrat dan sayuran, dengan porsi protein hewani yang lebih banyak dibandingkan karbohidrat dan sayuran.
Teknik pengolahan	Lebih simple dari pengolahan makanan Indonesia. Teknik Basah : <i>Boiling, Simmering, Poaching, Stewing, Braising, Steaming, Blancing.</i> Teknik Kering: <i>deep frying, roasting, baking, grill, shallow frying</i>
Waktu makan	7. <i>Breakfast</i> (06.00-09.00) 8. <i>Brunch</i> (minum kopi/ <u>cemilan</u> , sarapan bukan makan siang pun bukan) (10.00) 9. <i>Lunch</i> (12.00-15.00) 10. <i>Afternoon Tea</i> (<i>tea</i> / <u>cookies</u> /cemilan di sore hari) (16.00-18.00) 11. <i>Dinner</i> (19.00-21.00) 12. <i>Supper</i> (tengah malam)

6. Perbedaan Makanan Kontinental dan Makanan Indonesia

ASPEK	Makanan Kontinental	Makanan Indonesia
Susunan makanan utama	Protein Hewani (dengan porsi yang paling banyak), Karbohidrat, Sayuran	Karbohidrat (dengan porsi yang paling banyak), lauk (protein hewani dan protein nabati), sayuran
Bumbu	Bumbu instant, dalam sebuah pakai macamnya tidak banyak	Menggunakan bumbu segar, dalam sekali pakai macamnya banyak
Tata cara penyajian	Pelayanan bertahap sesuai giliran makan, alat makan kompleks	Lebih <i>simple</i> , dihidangkan sekaligus, alat makan terbatas



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan	:	SMK N 6 Yogyakarta
Program Studi Keahlian	:	Jasa Boga
Mata Pelajaran	:	Pengolahan Dan Penyajian Makanan Kontinental
Kelas / Semester	:	XI / Gasal
Materi Ajar / Topik / Tema	:	3.2. Menganalisis Kaldu (<i>stock</i>)
Alokasi Waktu	:	7 x 45 menit
Pertemuan ke	:	2

A. Kompetensi Inti

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual dan prosedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
4. Mengolah, menyaji, menalar, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

B. Kompetensi Dasar dan Indikator

- 1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

JL. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah.

2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja.

3.2. Menganalisis kaldu (*stock*).

Indikator :

3.2.1. Dapat menjelaskan pengertian *stock*.

3.2.2. Dapat menjelaskan fungsi *stock*.

3.2.3. Dapat menyebutkan bahan pembuat *stock*.

3.2.4. Dapat menjelaskan macam-macam *stock*.

3.2.5. Dapat menjelaskan teknik pembuatan *stock*.

C. Tujuan Pembelajaran

Dengan kegiatan diskusi dan pembelajaran kooperatif / kelompok dalam pembelajaran pengolahan dan penyajian makanan kontinental khususnya mengenai kaldu (*stock*), diharapkan siswa dapat aktif dalam kegiatan pembelajaran dan bertanggung jawab dalam penyampaian pendapat, memberikan saran dan kritik, serta dapat :

1. Siswa dapat menjelaskan pengertian *stock*.

2. Siswa dapat menjelaskan fungsi *stock*.

3. Siswa dapat menyebutkan bahan pembuat *stock* dengan benar.

4. Siswa dapat menjelaskan macam-macam *stock*.

5. Siswa dapat menjelaskan teknik pembuatan *stock*.

D. Materi Pembelajaran

1. Pengertian *Stock* (Kaldu)

Stock merupakan bahan yang penting dalam bidang pengolahan. Pentingnya *stock* ditunjukan dalam bahasa Perancis yang disebut *Fond*. *Fond* atau *Fondamen* dalam bahasa Perancis artinya dasar. Untuk itu menyiapkan *stock* dibutuhkan keterampilan khusus, karena begitu banyaknya hasil olahan yang tergantung pada hasil olah *stock*.

Pengertian *stock* menunjukan bahan cair yang jernih, kental (tanpa bahan pengental) diaromai dengan substansi-substansi yang diekstraksikan



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

dari daging, baik daging sapi, ayam, ikan maupun tulang-tulang beserta sayuran pengaroma.

Stock adalah cairan yang dihasilkan dari rebusan daging atau tulang, sayuran dan bumbu-bumbu dengan panas sedang sehingga zat ekstrak yang terdapat di dalamnya larutan dalam cairan tersebut.

2. Fungsi *Stock*

Ada beberapa fungsi kaldu atau *stock*, yaitu:

- a. Merangsang alat pencernaan.
- b. Sebagai dasar dalam pembuatan sup dan saos.
- c. Sebagai penyedap yang dapat ditambahkan dalam masakan tertentu.
- d. Dapat diberikan pada orang setelah sembuh dari sakit.

3. Bahan Pembuat *Stock*

Ada beberapa komponen bahan yang saling melengkapi dalam pembuatan *stock* yaitu:

a) Tulang

Tulang merupakan bahan terbanyak. Hampir semua aroma dari bahan utama *stock* diambil dari tulang, baik tulang sapi (*beef*), sapi muda (*veal*), ayam (*chicken*), ikan (*fish*) kadang-kadang juga digunakan kambing, babi dan binatang buruan. Jenis tulang yang digunakan menentukan macam *stock*.

b) Daging

Dikarenakan daging harganya relatif mahal daging jarang digunakan, kecuali pada *chicken stock*. *Broth* dibuat dari proses *simmer* daging atau unggas, dan kadang-kadang hanya merupakan basil sampingan dari daging atau ayam. *Broth* menunjukkan bahan cair yang beraroma penuh dari proses *simmer*.

c) *Mirepoix*

Mirepoix memiliki nilai penting setelah tulang dalam pembuatan *stock*. *Mirepoix* merupakan kombinasi antara bawang bombay, wortel dan seledri. *Mirepoix* memiliki bahan yang lebih bervariasi, karena termasuk juga daun bawang dan salah satu dari *herb*. *White mirepoix* dibuat tanpa wortel, ini dilakukan apabila dikehendaki *stock* tanpa warna, dapat juga ditambahkan jamur. Loncang dapat menggantikan sebagian bawang bombay dan dapat memberi rasa yang lebih istimewa.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

JL. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

d) Produk-produk asam

Asam, diperlukan untuk memudahkan larutan jaringan pengikat. Produk-produk tomat memberi sumbangan aroma dan rasa asam untuk *brown stock*, tetapi *white stock* tidak menggunakan asam, sebab asam akan memberi warna yang tidak diinginkan. Penggunaan tomat dalam proses pembuatan *brown stock* perlu hati-hati, sebab dapat membuat *stock* menjadi buram.

e) Garam dan *spice*.

Penggunaan garam dapat dilakukan dalam jumlah yang kecil saja (ringan), karena fungsinya hanya untuk mengekstrasikan *flavor*. Namun umumnya *stock* tidak menggunakan garam, garam baru ditambahkan apabila *stock* akan dijadikan sup atau saus.

Demikian juga dengan *herb* dan *spice* hanya digunakan ringan-ringan saja, karena *herb* dan *spice* tidak pernah mendominasi *stock*. Biasanya *herb* dan *spice* ini diikat dalam kantong dari *cheesecloth* yang disebut *sachet*. *Sachet* diikat tali yang dipasangkan pada *stock pot* sehingga memudahkan mengambilnya sewaktu-waktu. *Bouquet garni* pada umumnya merupakan *herb* segar yang diikat dengan tali bukan sesuai yang dimasukan ke dalam *cheesecloth*.

4. Macam-macam Stock

Ada dua macam *stock* dalam makanan kontinental yaitu:

a. *White Stock*

Stock ini dihasilkan tanpa proses penggosongan tulang dan sayuran sebelum direbus. Sehingga cairan yang dihasilkan berasal dari rebusan tulang dan aroma sayuran yang dimasak dalam waktu tertentu. *White stock* ini tampak bening dan jernih sehingga disebut kaldu putih.

Kriteria *white stock*:

- 1) Jernih / tidak keruh
- 2) Bersih atau bening
- 3) Tidak berlemak

b. *Brown Stock*

Brown stock adalah *stock* yang dibuat dari rebusan tulang dan sayuran yang sudah digosongkan sebelum direbus. Warna coklat diperoleh dari bahan yang telah digosongkan.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

Kriteria *brown stock*:

- 1) Jernih / tidak keruh
- 2) Berwarna kecoklatan seperti warna teh
- 3) Tidak berlemak

5. Teknik Pengolahan *Stock*

a. Teknik yang digunakan untuk mengolah *stock* ada 5, yaitu:

1) *Blanching*

Blanching adalah teknik memasak dengan memasukkan bahan makanan ke dalam air mendidih dengan waktu yang relatif singkat. Dalam pembuatan *stock*, teknik ini dimaksudkan untuk menghilangkan kotoran yang ada dalam tulang sebelum dimasak menjadi *stock*.

2) *Boiling*

Boiling adalah memasak bahan makanan di dalam air mendidih dengan api sedang. Untuk pembuatan *stock*, teknik ini digunakan di awal proses pemasakan. Yaitu pada saat bahan seperti tulang atau daging dimasukkan ke dalam *stock pot* yang sudah berisi air kemudian direbus atau *boiled* sampai mendidih, setelah mendidih baru kecilkan api.

3) *Simmering*

Simmering adalah merebus dengan perlahan-lahan yaitu menggunakan api kecil dengan waktu yang lama. Teknik ini digunakan pada saat *stock* telah mengalami proses *boiling* kemudian *stock* dimasak dengan menggunakan proses *simmering* untuk memaksimalkan pengeluaran zat-zat ekstraktif yang ada di dalam bahan pembuat *stock*.

4) *Roasting*

Roasting adalah pemasakan dengan cara memanggang, pada umumnya menggunakan alat seperti oven. Teknik ini khusus digunakan untuk pembuatan *brown stock*.

5) *Skimming*

Skimming adalah proses penghilangan lemak yang muncul dari tulang atau daging pada saat *stock* di-*boil* maupun di-*simmer*.

b. Proses pengolahan *white stock*

- 1) Potong tulang menjadi 3-4 inch (8-10 cm); tujuannya agar permukaannya lebih banyak dan membantu mengekstrasikan. Tulang



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

ikan dan ayam tidak perlu dipotong, namun untuk *carcasses* yang utuh bisa di *chop*.

- 2) Cuci tulang dalam air dingin, bisa juga dilakukan proses *blanching*. Tujuannya untuk mengangkat kotoran – kotoran yang dapat mengotori *stock*.
- 3) Letakkan tulang-tulang tersebut dalam *stock pot*, dan tuangi dengan air dingin hingga tulang tertutup, maksudnya untuk mempercepat ekstraksi. Apabila menggunakan air panas akan memperlambat ekstraksi.
- 4) Rebuslah sampai mendidih, kemudian kecilkan apinya (*simmer*). Bersihkan buih-buih yang muncul. Proses ini penting agar agar mendapatkan *stock* yang jernih. Buih yang membentuk gumpalan akan pecah dan terurai dan tercampur dengan bahan cair.
- 5) Tambahkan *mirepoix* yang sudah di *chop*, *herb* dan *spice*.
- 6) Jaga *stock* jangan sampai mendidih dan biarkan tetap dalam keadaan *simmer* pelan.
- 7) Selama pemasakan bersihkan kotoran-kotoran yang muncul sesering mungkin.
- 8) Jagalah air, agar jumlahnya tetap tetap di atas tulang, dengan cara menambahkan air jika *stock* tereduksi. Pengolahan tulang dengan mengekspos ke udara akan menyebabkan warna gelap dan hal ini mengakibatkan *stock* berwarna gelap, juga aroma yang tidak tereduksi ke dalam air, karena air tidak mengenai tulang.
- 9) Rebus *simmer* sesuai dengan waktu yang diinginkan, untuk tulang sapi (*beef* dan *veal* selama 5-6 jam, untuk tulang ayam 2- 3 jam dan untuk tulang ikan 20 -30 menit. Waktu selama itu dipergunakan untuk mengekstraksikan lebih banyak gelatin.
- 10) Setelah selesai pemasakan, saring *stock* kemudian dinginkan.

c. Proses pengolahan *brown stock*

- 1) Potong tulang menjadi 3-4 *inch* (8-10 cm) seperti halnya *white stock*
- 2) Tulang-tulang tersebut tidak perlu dicuci atau di *blanch*. Bahan cair dari proses pencucian akan menghalangi proses pencoklatan.
- 3) Letakkan tulang-tulang tersebut dalam *roasting pan* dan coklatkan dengan panas oven 375 derajat, dapat juga lebih tinggi dari itu.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

- 4) Jika tulang-tulang telah coklat, angkat dari *pan*, dan letakan pada *stock pot*. Tuangi air dingin sampai menutupi tulang dan rebus *simmer*.
 - 5) Tiriskan lemak maupun sisa-sisa lemak ke dalam *roasting pan*. *Deglaze* dengan penambahan air, aduk aduk di atas api sampai *dripping* terlarut, dan tambahkan pada *stock pot*.
 - 6) Sementara *stock* dipanaskan, masukkan *mirepoix*, dan sisa lemak dalam *roasting pan*, kemudian coklatkan sayur-sayuran tersebut dalam oven.
 - 7) Saat air pada *stock* mencapai *simmer*, maka mulailah membersihkan lemak yang muncul.
 - 8) Tambahkan sayuran yang sudah dicoklatkan dan produk-produk tomat pada *stock pot*. *Simmer* selama 3-4 jam.
6. Alat yang digunakan dalam membuat *stock*
- 1) *Stock pot*; sering diberi keran di dasarnya untuk menuangkan *stock* dari dasar panci. Gunanya agar *stock* yang disaring tetap bebas dari lemak atau noda yang mungkin mengambang di permukaan.



- 2) *Roasting pan*, *pan* yang digunakan untuk mencoklatkan tulang dalam pembuatan *brown stock*.



- 3) *Chopping board* atau *chopping block*, digunakan untuk tempat memotong tulang, baik tulang yang besar maupun yang kecil.





PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

JL. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

4) *Bone knife*, pisau tulang



5) *Vegetable knife*, pisau yang digunakan untuk memotong dan mengiris sayuran.



6) *Conical strainer*, saringan yang berbentuk kerucut dan digunakan untuk menyaring *stock* sehingga bebas dari noda. Pada saat menyaring *stock* semua bahan padat dan kotoran akan menghadap ke dasar.



7) *Tammy cloth* atau *muslim cloth*, kain yang digunakan untuk menyaring *stock*



8) *Perforated spoon*, digunakan untuk mengangkat lemak atau busa yang mengapung di permukaan *stock*.





PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

7. Cara penyimpanan *stock*

- a) *Stock* dapat disimpan hingga 1 minggu dalam kulkas atau kamar pendingin pada temperatur 1° C - 4° C
- b) *Stock* dapat disimpan hingga 3 bulan dalam *freezer*
- c) *Stock* harus benar-benar dingin sebelum disimpan dalam lemari pendingin, kamar pendingin atau *freezer*.
- d) Untuk mempercepat proses pendinginan *stock* boleh ditempatkan dalam air es.

E. Model / Strategi, Pendekatan dan Metode Pembelajaran

- 1. Strategi Pembelajaran : CTL / Cooperative Learning
- 2. Pendekatan Pembelajaran : Scientific. Pendekatan ilmiah (Scientific approach) dalam pembelajaran sebagaimana dimaksud yang meliputi mengamati, menanya, mencoba, mengolah, menyajikan, menyimpulkan dan mencipta kaldu.
- 3. Metode Pembelajaran
 - a. Metode Ceramah Plus

Menggunakan lebih dari satu metode, yakni (a) metode ceramah yang dikombinasikan dengan metode ceramah plus Tanya jawab dan tugas, (b) metode ceramah plus diskusi dan tugas, (c) metode ceramah plus demonstrasi dan latihan (CPDL).
 - b. Metode Diskusi

Mengharuskan siswa dibagi menjadi beberapa kelompok kemudian setiap kelompok diberikan beberapa pertanyaan untuk didiskusikan.

F. Langkah-Langkah Pembelajaran			
Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu (menit)	Metode
Pendahuluan	1. Pemusatan perhatian dan pemotivasian Guru memberikan gambaran tentang pentingnya mendiskripsikan <i>stock</i> pada makanan kontinental	10	Ceramah plus



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

	<p>2. Sebagai apersepsi untuk mendorong rasa ingin tahu dan berfikir kritis, siswa diajak mengenal tentang <i>stock</i>, melalui tayangan power point sambil dilakukan proses tanya jawab.</p> <p>3. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai secara garis besar.</p>		
Kegiatan Inti	<p>Guru memberikan tugas kepada siswa untuk:</p> <p>a. Mengamati</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tayangan tentang <i>stock</i> dalam makanan kontinental 2. Melakukan studi pustaka untuk mencari informasi tentang <i>stock</i> dalam makanan kontinental. <p>b. Menanya</p> <p>Mengajukan pertanyaan tentang teknik pembuatan <i>stock</i>, kriteria <i>stock</i> yang baik, pentingnya skimming, kegunaan <i>mirepoix</i> dan pentingnya <i>stock</i> dalam makanan kontinental.</p> <p>c. Mengumpulkan informasi</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Melakukan diskusi dengan mengumpulkan data dari berbagai sumber informasi dan mencatat serta bertanya guna pemahaman lebih lanjut. 2. Membuat rangkuman / resume tentang <i>stock</i> dalam masakan kontinental. <p>d. Mengasosiasi</p> <p>Setelah membuat rangkuman, siswa menghubungkan tentang <i>stock</i> pada masakan kontinental terhadap mengolah dan menyajikan makanan kontinental yang dilakukan dengan cara:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Membuat hasil laporan diskusi 2. Mengevaluasi hasil diskusi 3. Menyimpulkan hasil diskusi <p>e. Mengkomunikasikan</p> <p>Mempresentasikan hasil diskusi</p>	<p>25</p> <p>10</p> <p>25</p> <p>15</p> <p>20</p>	<p>Ceramah, Diskusi</p> <p>Diskusi</p> <p>Diskusi/ Tanya Jawab</p> <p>Diskusi</p> <p>Presentasi</p>



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

JL. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

	f. Mengevaluasi Mengerjakan tes tertulis	20	Tes
Penutup	1. Guru bersama dengan siswa mengevaluasi hasil presentasi dan menyimpulkan hasil pembelajaran mendiskripsikan tentang <i>stock</i> untuk dapat ditindak lanjuti pada pertemuan berikutnya yaitu praktik pembuatan <i>stock</i> . 2. Guru memberikan reward kepada kelompok yang seluruh anggotanya mendapat nilai diatas KKM dan salah satu anggotanya mendapat nilai terbaik di kelas. 3. Tugas siswa untuk pertemuan berikutnya membuat rencana kerja praktik membuat <i>stock</i> menggunakan buku format kegiatan belajar.	10	Tanya jawab

G. Media, Alat dan Sumber Belajar

1. Media : *Hand Out*, *Power Point*, Gambar, Buku dan Internet

2. Alat / Bahan : Laptop, LCD Proyektor

3. Sumber Belajar :

Buku :

Diklat : Sutriyati Purwanti. 2001. “Pengolahan Masakan Kontinental”.

PTBB. FT. UNY

H. Penilaian Proses dan Hasil Belajar

1. Teknik Penilaian : Tes / Non Tes

2. Prosedur Penilaian :

a. Tes tertulis

b. Sikap selama pembelajaran berjalan

c. Presentasi



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

3. Penilaian

a. Kisi-kisi

No.	Aspek	Mekanisme dan Prosedur	Teknik Penilaian	Instrumen	Waktu penilaian
1	Sikap	Observasi Kerja Kelompok	Observasi Sikap Pengamatan	Penilaian Sikap Lembar Observasi	Selama pembelajaran dan saat diskusi
2	Pengetahuan	Tes Tertulis	Tes tertulis	Soal Tertulis	Selama pembelajaran dan saat diskusi
3	Keterampilan	Kinerja Presentasi		Penilaian Presentasi	Selama Pembelajaran inti

b. Instrumen Penilaian

1) Penilaian Sikap / Diskusi

Kelas : XI Jasa Boga 2

Kelompok : Pariwisata

Materi : Menganalisis kaldu (*stock*)

Pertemuan ke : 2

Tanggal : 02 Agustus 2016

a) Pedoman Penskoran

Penilaian Sikap Pada Saat Pengamatan	Skor	Pedoman Penskoran
Observasi	1-10	<div>Nilai Raport Aspek SIKAP <u>(2xOBS)+(1xPD)+(1xPS)+(1xJUR)</u> 5</div>
Penilaian Diri	1-10	
Penilaian Sejawat	1-10	
Jurnal	1-10	



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

b) Lembar Penilaian Sikap

No.	NAMA SISWA	Nilai Sikap				NR Sikap	NILAI RAPORT		
							Konv	Pred	Catatan
		OBS	PD	PS	JUR				
1									
2									
3									
4									
5									
6									
7									

2) Penilaian Pengetahuan

a) Kisi-Kisi Soal (Essay/Uraian)

Kompetensi Inti	Kompetensi Dasar	Materi Pokok Pembelajaran	Indikator Esensial Soal	Bentuk Tes	Kode No Soal	Skor
Memahami dan menerapkan pengetahuan faktual, konseptual, dan prosedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban	3.2 Menganalisis kaldu (<i>stock</i>)	3.2.2. Fungsi <i>stock</i>	Menyebutkan pentingnya <i>stock</i> dalam makanan kontinental	essay	1	20
		3.2.3. Bahan pembuat <i>stock</i>	Menyebutkan bahan untuk membuat <i>mirepoix</i>	essay	2	10
		3.2.5. Teknik pembuatan <i>stock</i>	Menyebutkan pentingnya proses <i>skimming</i>	essay	3	20
			Menyebutkan kriteria kaldu (<i>stock</i>) yang baik	essay	4	20



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

JL. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.		3.2.3. Bahan pembuat <i>stock</i>	Menyebutkan perbedaan <i>mirepoix</i> dan <i>bouquet garni</i>	essay	5	30
---	--	-----------------------------------	--	-------	---	----

Soal :

1. Mengapa *stock* sangat penting dalam pengolahan makanan kontinental ?
2. Apa saja bahan untuk membuat *mirepoix* ?
3. Mengapa pada saat membuat *stock* harus dilakukan proses *skimming* ? Jelaskan !
4. Bagaimana kriteria *stock* yang baik (*white stock* dan *brown stock*) ?
5. Sebutkan perbedaan *mirepoix* dan *bouquet garni* ! Apa fungsi keduanya ?

Jawaban :

1. *Stock* sangat penting dalam pengolahan makanan kontinental karena *stock* merupakan hasil olah dasar yang nantinya akan digunakan untuk membuat menu lain. Dengan kata lain, *stock* adalah bahan pembuat menu yang lain dalam makanan kontinental.
2. Bahan untuk membuat *mirepoix*: *carrot, onion, celery dan leek*.
3. Proses *skimming* perlu dilakukan dalam proses pembuatan *stock* karena *skimming* bertujuan untuk menghilangkan lemak serta kotoran yang dihasilkan oleh rebusan bahan pembuat *stock* pada saat *stock* di *simmer*. Sehingga pada saat *stock* sudah mulai siap untuk digunakan maka *stock* akan tampak bersih, jernih, dan tidak ada gumpalan kotoran ataupun lemak yang ada di permukaan *stock*.
4. Kriteria *stock* yang baik :
White stock : jernih/tidak keruh, bersih/bening, tidak berlemak
Brown stock: warna kecoklatan seperti teh, jernih, bening/bersih, tidak berlemak
5. *Mirepoix* adalah campuran sayuran yang terdiri dari bawang bombay, wortel, daun bawang dan seledri yang pada saat akan dimasukkan dalam *stock* harus dipotong-potong terlebih dahulu. Sedangkan *bouquet garni* adalah satuan bahan



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

yang terdiri dari *leek*, *celery*, *bay leaf* yang diikat menjadi satu kemudian ditambah dengan *spice* dan *herb* yaitu *thyme*, *pepper*, *oregano* dan garam.
Fungsi dari *mirepoix* dan *bouquet garni* adalah untuk menambahkan aroma dalam pembuatan *stock*, sehingga *stock* tidak hanya berbau daging atau tulang saja namun juga kaya akan aroma.

3) Penilaian Keterampilan : Presentasi dan Diskusi

Tugas kelompok :
Presentasi kelompok dengan materi: pengertian kaldu (*stock*), fungsi kaldu (*stock*), bahan pembuat kaldu (*stock*), macam-macam atau kriteria kaldu (*stock*) dan teknik pembuatan kaldu (*stock*).

a) Lembar Penilaian Presentasi

No	Nama Siswa	No. Kelompok / Tema	Penilaian				Jumlah skor
			Kelancaran	Kekompakan	Keruntutan	Kesesuaian	
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

b) Rubrik Penilaian Keterampilan (Presentasi)

Aspek Yang Dinilai	Ketercapaian	Skor
Kelancaran Penyampaian	a. Materi telah disiapkan dari rumah b. Lancar menyampaikan materi c. Menggunakan bahasa yang baik (baku dan lugas) d. Penyampaian jelas (dengan suara yang jelas dan keras)	25 = Jika 4 point dilakukan 20 = Jika 3 point dilakukan 15 = Jika 2 point dilakukan 10 = Jika 1 point dilakukan
Kekompakan	a. Presentasi disiapkan oleh semua anggota kelompok b. Materi dan <i>power point</i> telah disiapkan dari rumah c. Kompak dalam menyampaikan materi (saling membantu) d. Kompak dalam menjawab pertanyaan	25 = Jika 4 point dilakukan 20 = Jika 3 point dilakukan 15 = Jika 2 point dilakukan 10 = Jika 1 point dilakukan
Keruntutan Penyampaian	a. Penyampaian materi sesuai teks b. Materi disampaikan urut c. Dapat menjelaskan secara baik	25 = Jika 3 point dilakukan 20 = Jika 2 point dilakukan 15 = Jika 1 point dilakukan
Kesesuaian Materi	a. Materi yang disampaikan sesuai ketentuan b. Jawaban yang disampaikan sesuai dengan konteks pertanyaan	25 = Jika 2 point dilakukan 20 = Jika 1 point dilakukan

Yogyakarta, 29 Juli 2016

Mengetahui,

Guru Pembimbing Lapangan

Sri Rejeki Wahyuningsih S.Pd

NIP. 19650415 199003 2 004

Mahasiswa PPL

Deby Subiyantoro

NIM. 15511247012



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

HANDOUT

1. Pengertian *Stock* (Kaldu)

Stock merupakan bahan yang penting dalam bidang pengolahan. Pentingnya *stock* ditunjukkan dalam bahasa Perancis yang disebut *Fond*. *Fond* atau *Fondamen* dalam bahasa Perancis artinya dasar. Untuk itu menyiapkan *stock* dibutuhkan keterampilan khusus, karena begitu banyaknya hasil olahan yang tergantung pada hasil olah *stock*.

Pengertian *stock* menunjukkan bahan cair yang jernih, kental (tanpa bahan pengental) diaromai dengan substansi-substansi yang diekstraksikan dari daging, baik daging sapi, ayam, ikan maupun tulang-tulang beserta sayuran pengaroma.

Stock adalah cairan yang dihasilkan dari rebusan daging atau tulang, sayuran dan bumbu-bumbu dengan panas sedang sehingga zat ekstrak yang terdapat di dalamnya larutan dalam cairan tersebut.

2. Fungsi *Stock*

Ada beberapa fungsi kaldu atau *stock*, yaitu:

- a. Merangsang alat pencernaan.
- b. Sebagai dasar dalam pembuatan sup dan saos.
- c. Sebagai penyedap yang dapat ditambahkan dalam masakan tertentu.
- d. Dapat diberikan pada orang setelah sembuh dari sakit.

3. Bahan Pembuat *Stock*

Ada beberapa komponen bahan yang saling melengkapi dalam pembuatan *stock* yaitu:

a) Tulang

Tulang merupakan bahan terbanyak. Hampir semua aroma dari bahan utama *stock* diambil dari tulang, baik tulang sapi (*beef*), sapi muda (*veal*), ayam (*chicken*), ikan (*fish*) kadang-kadang juga digunakan kambing, babi dan binatang buruan. Jenis tulang yang digunakan menentukan macam *stock*.

b) Daging

Dikarenakan daging harganya relatif mahal daging jarang digunakan, kecuali pada *chicken stock*. *Broth* dibuat dari proses simmer daging atau unggas, dan kadang-kadang hanya merupakan basil sampingan dari



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

JL. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

daging atau ayam. *Broth* menunjukkan bahan cair yang beraroma penuh dari proses *simmer*.

c) *Mirepoix*

Mirepoix memiliki nilai penting setelah tulang dalam pembuatan *stock*. *Mirepoix* merupakan kombinasi antara bawang bombay, wortel dan seledri. *Mirepoix* memiliki bahan yang lebih bervariasi, karena termasuk juga daun bawang dan salah satu dari *herb*. *White mirepoix* dibuat tanpa wortel, ini dilakukan apabila dikehendaki *stock* tanpa warna, dapat juga ditambahkan jamur. Loncang dapat menggantikan sebagian bawang bombay dan dapat memberi rasa yang lebih istimewa.

d) Produk-produk asam

Asam, diperlukan untuk memudahkan larutan jaringan pengikat. Produk-produk tomat memberi sumbangan aroma dan rasa asam untuk *brown stock*, tetapi *white stock* tidak menggunakan asam, sebab asam akan memberi warna yang tidak diinginkan. Penggunaan tomat dalam proses pembuatan *brown stock* perlu hati-hati, sebab dapat membuat *stock* menjadi buram.

e) Garam dan *spice*.

Penggunaan garam dapat dilakukan dalam jumlah yang kecil saja (ringan), karena fungsinya hanya untuk mengekstrasikan *flavor*. Namun umumnya *stock* tidak menggunakan garam, garam baru ditambahkan apabila *stock* akan dijadikan sup atau saus.

Demikian juga dengan *herb* dan *spice* hanya digunakan ringan-ringan saja, karena *herb* dan *spice* tidak pernah mendominasi *stock*. Biasanya *herb* dan *spice* ini diikat dalam kantong dari *cheesecloth* yang disebut *sachet*. *Sachet* diikat tali yang dipasangkan pada *stock pot* sehingga memudahkan mengambilnya sewaktu-waktu. *Bouquet garni* pada umumnya merupakan *herb* segar yang diikat dengan tali bukan sesuai yang dimasukan ke dalam *cheesecloth*.

4. Macam-macam Stock

Ada dua macam *stock* dalam makanan kontinental yaitu:

a. *White Stock*

Stock ini dihasilkan tanpa proses penggosongan tulang dan sayuran sebelum direbus. Sehingga cairan yang dihasilkan berasal dari rebusan



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

tulang dan aroma sayuran yang dimasak dalam waktu tertentu. *White stock* ini tampak bening dan jernih sehingga disebut kaldu putih.

Kriteria *white stock*:

- 4) Jernih / tidak keruh
- 5) Bersih atau bening
- 6) Tidak berlemak

b. *Brown Stock*

Brown stock adalah *stock* yang dibuat dari rebusan tulang dan sayuran yang sudah digosongkan sebelum direbus. Warna coklat diperoleh dari bahan yang telah digosongkan.

Kriteria *brown stock*:

- 4) Jernih / tidak keruh
- 5) Berwarna kecoklatan seperti warna teh
- 6) Tidak berlemak

5. Teknik Pengolahan *Stock*

a. Teknik yang digunakan untuk mengolah *stock* ada 5, yaitu:

1) *Blanching*

Blanching adalah teknik memasak dengan memasukkan bahan makanan ke dalam air mendidih dengan waktu yang relatif singkat. Dalam pembuatan *stock*, teknik ini dimaksudkan untuk menghilangkan kotoran yang ada dalam tulang sebelum dimasak menjadi *stock*.

2) *Boiling*

Boiling adalah memasak bahan makanan di dalam air mendidih dengan api sedang. Untuk pembuatan *stock*, teknik ini digunakan di awal proses pemasakan. Yaitu pada saat bahan seperti tulang atau daging dimasukkan ke dalam *stock pot* yang sudah berisi air kemudian direbus atau *boiled* sampai mendidih, setelah mendidih baru kecilkan api.

3) *Simmering*

Simmering adalah merebus dengan perlahan-lahan yaitu menggunakan api kecil dengan waktu yang lama. Teknik ini digunakan pada saat *stock* telah mengalami proses *boiling* kemudian *stock* dimasak dengan menggunakan proses *simmering* untuk memaksimalkan pengeluaran zat-zat ekstraktif yang ada di dalam bahan pembuat *stock*.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

4) *Roasting*

Roasting adalah pemasakan dengan cara memanggang, pada umumnya menggunakan alat seperti oven. Teknik ini khusus digunakan untuk pembuatan *brown stock*.

5) *Skimming*

Skimming adalah proses penghilangan lemak yang muncul dari tulang atau daging pada saat *stock* di-*boil* maupun di-*simmer*.

b. Proses pengolahan *white stock*

- 1) Potong tulang menjadi 3-4 inch (8-10 cm); tujuannya agar permukaannya lebih banyak dan membantu mengekstraksikan. Tulang ikan dan ayam tidak perlu dipotong, namun untuk *carcasses* yang utuh bisa di *chop*.
- 2) Cuci tulang dalam air dingin, bisa juga dilakukan proses *blanching*. Tujuannya untuk mengangkat kotoran – kotoran yang dapat mengotori *stock*.
- 3) Letakkan tulang-tulang tersebut dalam *stock pot*, dan tuangi dengan air dingin hingga tulang tertutup, maksudnya untuk mempercepat ekstraksi. Apabila menggunakan air panas akan memperlambat ekstraksi.
- 4) Rebuslah sampai mendidih, kemudian kecilkan apinya (*simmer*). Bersihkan buih-buih yang muncul. Proses ini penting agar agar mendapatkan *stock* yang jernih. Buih yang membentuk gumpalan akan pecah dan terurai dan tercampur dengan bahan cair.
- 5) Tambahkan *mirepoix* yang sudah di *chop*, *herb* dan *spice*.
- 6) Jaga *stock* jangan sampai mendidih dan biarkan tetap dalam keadaan *simmer* pelan.
- 7) Selama pemasakan bersihkan kotoran-kotoran yang muncul sesering mungkin.
- 8) Jagalah air, agar jumlahnya tetap tetap di atas tulang, dengan cara menambahkan air jika *stock* tereduksi. Pengolahan tulang dengan mengekspos ke udara akan menyebabkan warna gelap dan hal ini mengakibatkan *stock* berwarna gelap, juga aroma yang tidak tereduksi ke dalam air, karena air tidak mengenai tulang.
- 9) Rebus *simmer* sesuai dengan waktu yang diinginkan, untuk tulang sapi (*beef* dan *veal* selama 5-6 jam, untuk tulang ayam 2- 3 jam dan untuk



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

tulang ikan 20 -30 menit. Waktu selama itu dipergunakan untuk mengekstraksikan lebih banyak gelatin.

10) Setelah selesai pemasakan, saring *stock* kemudian dinginkan.

c. Proses pengolahan *brown stock*

- 1) Potong tulang menjadi 3-4 *inch* (8-10 cm) seperti halnya *white stock*
- 2) Tulang-tulang tersebut tidak perlu dicuci atau di *blanch*. Bahan cair dari proses pencucian akan menghalangi proses pencoklatan.
- 3) Letakkan tulang-tulang tersebut dalam *roasting pan* dan coklatkan dengan panas oven 375 derajat, dapat juga lebih tinggi dari itu.
- 4) Jika tulang-tulang telah coklat, angkat dari *pan*, dan letakan pada *stock pot*. Tuangi air dingin sampai menutupi tulang dan rebus *simmer*.
- 5) Tiriskan lemak maupun sisa-sisa lemak ke dalam *roasting pan*. *Deglaze* dengan penambahan air, aduk aduk di atas api sampai *dripping* terlarut, dan tambahkan pada *stock pot*.
- 6) Sementara *stock* dipanaskan, masukkan *mirepoix*, dan sisa lemak dalam *roasting pan*, kemudian coklatkan sayur-sayuran tersebut dalam oven.
- 7) Saat air pada *stock* mencapai *simmer*, maka mulailah membersihkan lemak yang muncul.
- 8) Tambahkan sayuran yang sudah dicoklatkan dan produk-produk tomat pada *stock pot*. *Simmer* selama 3-4 jam.

6. Alat yang digunakan dalam membuat *stock*

- 1) *Stock pot*; sering diberi keran di dasarnya untuk menuangkan *stock* dari dasar panci. Gunanya agar *stock* yang disaring tetap bebas dari lemak atau noda yang mungkin mengambang di permukaan.



- 2) *Roasting pan*, *pan* yang digunakan untuk mencoklatkan tulang dalam pembuatan *brown stock*.





PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

JL. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

- 3) *Chopping board* atau *chopping block*, digunakan untuk tempat memotong tulang, baik tulang yang besar maupun yang kecil.



- 4) *Bone knife*, pisau tulang



- 5) *Vegetable knife*, pisau yang digunakan untuk memotong dan mengiris sayuran.



- 6) *Conical strainer*, saringan yang berbentuk kerucut dan digunakan untuk menyaring *stock* sehingga bebas dari noda. Pada saat menyaring *stock* semua bahan padat dan kotoran akan menghadap ke dasar.



- 7) *Tammy cloth* atau *muslim cloth*, kain yang digunakan untuk menyaring *stock*





PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

JL. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

- 8) *Perforated spoon*, digunakan untuk mengangkat lemak atau busa yang mengapung di permukaan stock.



7. Cara penyimpanan *stock*

- a) *Stock* dapat disimpan hingga 1 minggu dalam kulkas atau kamar pendingin pada temperatur 1° C - 4° C
- b) *Stock* dapat disimpan hingga 3 bulan dalam *freezer*
- c) *Stock* harus benar-benar dingin sebelum disimpan dalam lemari pendingin, kamar pendingin atau *freezer*.
- d) Untuk mempercepat proses pendinginan *stock* boleh ditempatkan dalam air es.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan	:	SMK N 6 Yogyakarta
Program Studi Keahlian	:	Jasa Boga
Mata Pelajaran	:	Pengolahan Dan Penyajian Makanan Kontinental
Kelas / Semester	:	XI / Gasal
Materi Ajar / Topik / Tema	:	3.3. Membedakan Saus (<i>Sauce</i>) dan Turunannya
Alokasi Waktu	:	7 x 45 menit
Pertemuan ke	:	3

A. Kompetensi Inti

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual dan prosedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
4. Mengolah, menyaji, menalar, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

B. Kompetensi Dasar dan Indikator

- 1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah.

2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja.

3.3. Membedakan saus (*sauce*) dan turunannya.

Indikator :

3.3.1. Dapat memahami pengertian *sauce*.

3.3.2. Dapat memahami fungsi *sauce*.

3.3.3. Dapat memahami bahan-bahan pembuatan *sauce*.

3.3.4. Dapat mengidentifikasi saus (*sauce*) dan turunannya.

3.3.5. Dapat mengidentifikasi pembuatan *sauce* dasar.

3.3.6. Dapat menjelaskan cara penyimpanan saus yang baik dan benar

C. Tujuan Pembelajaran

Dengan kegiatan diskusi dan pembelajaran kooperatif / kelompok dalam pembelajaran pengolahan dan penyajian makanan kontinental khususnya mengenai saus (*sauce*) dan turunannya, diharapkan siswa dapat aktif dalam kegiatan pembelajaran dan bertanggung jawab dalam penyampaian pendapat, memberikan saran dan kritik, serta dapat :

1. Siswa dapat memahami pengertian *sauce*.

2. Siswa dapat memahami fungsi *sauce*.

3. Siswa dapat memahami bahan-bahan pembuatan *sauce*.

4. Siswa dapat mengidentifikasi saus (*sauce*) dan turunannya.

5. Siswa dapat mengidentifikasi pembuatan saus dasar.

6. Siswa dapat menjelaskan cara penyimpanan saus yang baik dan benar.

D. Materi Pembelajaran

1. Pengertian Saus

Saus merupakan cairan yang biasanya dikentalkan dengan salah satu bahan pengental, sehingga menjadi setengah cair (*semi liquid*) dan disajikan bersama daging, ikan, atau kue-kue manis dengan maksud untuk mempertinggi kualitas makanan tersebut.

Bahan pengental saus antara lain: tepung terigu, tepung beras, tepung jagung. Hasil pembuatan saus yang baik sebagian besar ditentukan oleh



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

bahan cair yang digunakan, dalam hal ini stock atau minyak yang berkualitas.

2. Fungsi Saus

Penambahan saus pada masakan bertujuan:

a. Menambah rasa dan kelazatan suatu masakan.

Saus dapat digunakan untuk menambah rasa, misalnya dengan cara memberikan saus yang berlawanan dengan struktur makanan dasarnya. Tekstur yang kasar dapat diberi saus yang lembut, demikian juga sebaliknya, tekstur yang lembut dapat diberi saus yang agak kasar. Namun perlu diperhatikan bahwa saus disajikan bukan untuk mengubah rasa asli dari bahan tersebut yang dapat menyebabkan rasa dari bahan aslinya menjadi hilang.

b) Memberi cairan pada makanan, sehingga memberikan kelembaban. Saus dapat memberi kelembaban, misalnya dengan cara memberi olesan *mayonnaise* pada *sandwich*. Makanan yang agak kering bisa kelihatan agak basah dengan penambahan saus seperti *fried chicken* yang diberi *tartare sauce*.

c) Mempertinggi aroma makanan.

Aroma yang dihasilkan oleh saus yang mempunyai aroma tumbuh-tumbuhan, membuat makanan mempunyai daya tarik tambahan, namun perlu dijaga agar saus tidak menutup aroma alami dari bahan utama suatu masakan.

d) Meningkatkan penampilan dalam warna dan kilau.

Pemberian saus pada makanan dapat menambah daya tarik dan merangsang nafsu makan. Pemberian saus yang benar, berwarna dan kontras, tidak kusam, makanan menjadi lebih menarik.

e) Mempertinggi nilai gizi.

Nilai gizi suatu makanan dapat ditingkatkan dengan pemberian saus, misalnya puding dengan saus sari buah atau saus susu. Demikian juga sayuran yang diberi *mayonnaise*, artinya diberi tambahan protein dan lemak dalam hidangan tersebut.

3. Bahan untuk Membuat Saus

Pada umumnya saus didasarkan pada 3 komponen dasar, yaitu :

1) Bahan Cair

Bahan cair yang digunakan untuk pembuatan saus adalah :



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

JL. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

- a) *White stock*; untuk pembuatan *white sauce* yang berasal dari ayam, sapi muda, dan ikan.
- b) *Brown sauce*; dipergunakan untuk *brown sauce* dan *espagnole*
- c) Susu; untuk pembuatan saus *bechamel* dan saus untuk *dessert*
- d) Tomat; ditambah *stock* untuk pembuatan saus tomat
- e) *Butter* yang dijernihkan untuk pembuatan *holandaise*
- f) *Minyak*; untuk pembuatan *mayonnaise* dan *vinaigrette*

2) Bahan Pengental

Sebagai bahan pengental yang digunakan adalah bahan pengental yang banyak mengandung tepung. *Roux* paling banyak digunakan sebagai *leading sauce*. *Roux* ini merupakan hasil olahan campuran yang seimbang antara tepung dan lemak.

Ada 3 cara pengolahan *roux* yaitu :

- a) *White roux*; yaitu *roux* yang dimasak hanya beberapa menit, sekedar cukup untuk menghilangkan rasa tepung. Pengolahan *roux* dihentikan manakala *roux* sudah berbusa, seperti pasir dan pucat. *Roux* ini digunakan untuk saus dasar putih atau yang menggunakan bahan cair susu

b) *Blond roux*.

Waktu pengolahan *blond roux* lebih lama sedikit disbanding dengan *white roux*. Bila pengolahan *roux* mulai terjadi perubahan maka segera dihentikan. Hasilnya warna *roux* kekuningan pucat. *Blond roux* digunakan untuk *voloute sauce* dan saus-saus lain yang menggunakan dasar saus putih.

c) *Brown roux*

Waktu pengolahan *roux* cukup lama, sampai diperoleh warna terang dan beraroma seperti kacang-kacangan. Pengolahan *roux* ini harus menggunakan panas rendah, sampai diperoleh warna coklat yang tidak gosong. Untuk mendapatkan warna coklat tua sebelum tepung itu digunakan maka dapat dicoklatkan dulu dalam oven, tetapi kemampuan mengentalkan tepung ini hanya sepertiga dari *white roux*.

4. Bahan Pengaroma dan Bumbu

Bahan pengaroma dan bumbu yang dapat ditambahkan pada saus adalah garam, merica, *lemon juice*, *peterselli*, mint, dill, bawang (bombay, bawang merah, bawang putih) *wine*, mustard, parutan kulit jeruk, MSG dan cuka.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

Pemberian bumbu dan pengaroma ini dapat ditambahkan pada awal, tengah atau akhir pengolahan, tergantung pada waktu pengolahan itu sendiri. Pemberian garam jangan terlalu banyak, karena kalau berlebihan kita tidak akan dapat mengeluarkannya kembali.

5. *Leading Sauce* (Saus Dasar)

Ada 6 (enam) bahan cair yang digunakan untuk membuat saus dasar yaitu susu, kaldu putih, kaldu coklat, *pure* tomat, mentega yang dijernihkan dan minyak. Berdasarkan jenis bahan cair yang digunakan dapat diklasifikasikan saus dasar yang digunakan dalam masakan kontinental, yaitu :

- a. *Bechamel sauce*; dibuat dari bahan cair susu dengan pengental *ragout* putih.
- b. *Veloute* (*Chicken veloute*, *Fish veloute*, *Veal veloute*);

Dibuat dari bahan cair kaldu putih ditambah bahan pengental ragu putih atau kuning.

- c. *Brown sauce* atau *Espagnole*; Dibuat dari bahan cair kaldu coklat dengan bahan pengental ragu coklat.
- d. *Tomato sauce*. Dibuat dari bahan cair tomat ditambah *stock* dengan bahan pengental *roux*.
- e. *Hollandaise sauce* dan *Bernaise sauce*; Dibuat dari bahan cair *butter*, ditambah bahan pengental kuning telur.
- f. *Mayonaise sauce*; Dibuat dari bahan cair minyak dengan bahan pengental kuning telur. Sedang *vinaigrette* adalah saus yang dibuat dari bahan cair minyak tanpa bahan pengental.

Berdasarkan proses pembuatannya keenam saus tersebut dapat dibagi sebagai berikut :

- a. Saus yang dibuat dengan proses dasar *roux* :
 - *White roux* + *Milk* = *Bechamel sauce*
 - *Blond Roux* + *White stock* = *Veloute Sauce*
 - *Brown Roux* + *Estouffade* = *Espagnole*
 - *Espagnole* + *Estouffade* = *Demiglace*
 - *Roux* + *Stock* + *Tomato Puree* = *Tomato Sauce*
- b. Saus yang dibuat melalui proses emulsi
 - Kuning telur + *Butter* = *Hollandaise Sauce*
 - Kuning telur + Minyak = *Mayonaise Sauce*

Catatan : *roux* tidak digunakan dalam semua saus tomat jika tomat dapat menghasilkan *puree* yang kental secara alamiah.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

JL. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

6) Saus Khusus

- 1) *Pan Gravy Sauce*, merupakan saus yang dibuat dari *juice* atau *dripping* baik dari daging maupun unggas. *Pan gravy* dibuat dari *dripping* ditambah *roux*, *stock* atau air dan kadang-kadang susu atau *cream*.
- 2) *Coulis*, dibuat dari puree sayuran atau *shellfish*. *Coulis* ini digunakan untuk tambahan *flavor* dari saus, atau digunakan langsung sebagai saus, atau bisa pula digunakan pula sebagai bahan sup. *Fruit coulis* adalah saus yang dibuat dari buah-buah segar atau yang dimasak. *Red Fruit* (strawberry, raspberry), *yellow fruit* (apricot, plum) *exotic fruit* (kiwi fruit) dapat digunakan. Saus ini disajikan sebagai pelengkap *hot dessert* atau *cold dessert*, *ice cream* dan sebagainya.

3) *Sweet Sauce*

Saus ini digunakan untuk isi makanan lain atau pelengkap makanan lain, misalnya puding dengan *vanilla sauce* atau dengan *chocolate sauce* atau *rum sauce*.

7) *Small Sauces*

Saus terbagi dalam saus dasar (*leading sauces*) dan *small sauces* (turunan saus, anak saus). Perbedaan keduanya berdasarkan bahan pembentuknya yaitu *leading sauce* terdiri dari bahan cair ditambah pengental, sedangkan turunan saus terdiri dari *leading sauce* ditambah beberapa bumbu dan pengaroma. Lebih jelasnya dapat di sajikan dalam konsep berikut :

Liquid + thickening agent = Leading Sauce

Leading Sauce = additional flavorings = Small Sauce

Selain ke enam saus tersebut ada juga sebuah saus yang disebut ***Fond Lie*** yang artinya “*thickened stock*” (kaldu kental). *Fond lie* tersebut dihasilkan dari :

Brown Stock + Cornstarch = Fond Lie

Saus dasar seperti *Bechamel*, *Veal*, *Chicken and Fish Veloute*, dan *Espagnole*, sebenarnya jarang digunakan sebagai saus itu sendiri. Saus tersebut lebih sering digunakan untuk sebagai saus lain, namun sebagai saus dasar sama pentingnya dengan turunan saus.

8) Penyimpanan Saus

a. Saus dasar *roux* disimpan dengan cara :

- 1) *au'bain marie*
- 2) Ditutup dengan kertas roti yang dialas mentega



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

JL. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

3) Bila terlalu kental dicairkan dengan susu/*stock*, bila terlalu cair dikentalkan dengan bahan pengental.

b. Hollandaise disimpan dengan cara :

1) Dalam jangka pendek disimpan dalam refregerator, apabila hendak dihidangkan dilakukan *aubain marie*

2) Disimpan dalam *freezer* apabila penyimpanan dalam waktu yang cukup lama.

c. *Mayonaise Sauce* :

1) Disimpan dalam refregerator, dan dinetralkan kembali sesuai dengan temperatur ruangan.

2) Bila terlalu kental tambahkan cuka atau jeruk nipis

E. Model / Strategi, Pendekatan dan Metode Pembelajaran

1. Strategi Pembelajaran : CTL / Cooperative Learning

2. Pendekatan Pembelajaran : Scientific. Pendekatan ilmiah (Scientific approach) dalam pembelajaran sebagaimana dimaksud yang meliputi mengamati, menanya, mencoba, mengolah, menyajikan, menyimpulkan dan mencipta saus (sauce).

3. Metode Pembelajaran

a. Metode Ceramah Plus

Menggunakan lebih dari satu metode, yakni (a) metode ceramah yang dikombinasikan dengan metode ceramah plus tanya jawab dan tugas, (b) metode ceramah plus diskusi dan tugas, (c) metode ceramah plus demonstrasi dan latihan (CPDL).

b. Metode Diskusi

Mengharuskan siswa dibagi menjadi beberapa kelompok kemudian setiap kelompok diberikan beberapa pertanyaan untuk didiskusikan.

F. Langkah-Langkah Pembelajaran			
Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu (menit)	Metode
Pendahuluan	1. Guru mengucapkan salam pembuka 2. Guru menciptakan suasana kelas yang religious	45	Ceramah plus



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

	<p>dengan menunjuk salah satu siswa memimpin berdoa</p> <p>3. Memeriksa kahadiran siswa dalam presensi</p> <p>4. Pemusatan perhatian dan pemotivasian Guru memberikan gambaran tentang saus dan turunannya.</p> <p>5. Sebagai apersepsi untuk mendorong rasa ingin tahu dan berfikir kritis, siswa diajak mengenal tentang saus, melalui tayangan <i>power point</i> sambil dilakukan proses tanya jawab.</p> <p>6. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai secara garis besar.</p>		
Kegiatan Inti	Guru memberikan tugas kepada siswa untuk:		
	a. Mengamati	30	Ceramah, Diskusi
	b. Menanya	20	Diskusi
	c. Mengumpulkan informasi	65	Diskusi/ Tanya Jawab
	d. Mengasosiasi	45	Diskusi



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

	1. Membuat hasil laporan diskusi 2. Mengevaluasi hasil diskusi 3. Menyimpulkan hasil diskusi e. Mengkomunikasikan Mempresentasikan hasil diskusi f. Mengevaluasi Mengerjakan tes tertulis	60 30	Presentasi Tes
Penutup	1. Guru bersama dengan siswa mengevaluasi hasil presentasi dan menyimpulkan hasil pembelajaran mendiskripsikan tentang saus untuk dapat ditindak lanjuti pada pertemuan berikutnya yaitu praktik pembuatan saus. 2. Guru memberikan reward kepada kelompok yang seluruh anggotanya mendapat nilai diatas KKM dan salah satu anggotanya mendapat nilai terbaik di kelas. 3. Tugas siswa untuk pertemuan berikutnya membuat rencana kerja praktik membuat saus menggunakan buku format kegiatan belajar.	20	Tanya jawab

G. Media, Alat dan Sumber Belajar

1. Media : *Hand Out, Power Point*, Gambar, Buku dan Internet
2. Alat / Bahan : Laptop, LCD Proyektor
3. Sumber Belajar :
Buku :
Diktat : Sutriyati Purwanti. 2001. “Pengolahan Masakan Kontinental”. PTBB.
FT. UNY

G. Penilaian Proses dan Hasil Belajar

1. Teknik Penilaian : Tes / Non Tes
2. Prosedur Penilaian :
 - a. Tes tertulis
 - b. Sikap selama pembelajaran berjalan
 - c. Presentasi



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

JL. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

3. Penilaian

a. Kisi-kisi

No.	Aspek	Mekanisme dan Prosedur	Teknik Penilaian	Instrumen	Waktu penilaian
1	Sikap	Observasi Kerja Kelompok	Observasi Sikap Pengamatan	Penilaian Sikap Lembar Observasi	Selama pembelajaran dan saat diskusi
2	Pengetahuan	Tes Tertulis	Tes tertulis	Soal Tertulis	Selama pembelajaran dan saat diskusi
3	Keterampilan	Kinerja Presentasi		Penilaian Presentasi	Selama Pembelajaran inti

b. Instrumen Penilaian

1) Penilaian Sikap / Diskusi

Kelas : XI Jasa Boga 2
Kelompok : Pariwisata
Materi : Menganalisis kaldu (stock)
Pertemuan ke : 3
Tanggal : 09 Agustus 2016

a) Pedoman Penskoran

Penilaian Sikap Pada Saat Pengamatan	Skor	Pedoman Penskoran
Observasi	1-10	<div>Nilai Raport Aspek SIKAP $\frac{(2 \times \text{OBS}) + (1 \times \text{PD}) + (1 \times \text{PS}) + (1 \times \text{JUR})}{5}$</div>
Penilaian Diri	1-10	
Penilaian Sejawat	1-10	
Jurnal	1-10	



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

b) Lembar Penilaian Sikap

No.	NAMA SISWA	Nilai Sikap				NR Sikap	NILAI RAPORT		
							Konv	Pred	Catatan
		OBS	PD	PS	JUR				
1									
2									
3									
4									
5									
6									
7									

2) Penilaian Pengetahuan

a) Kisi-Kisi Soal (Essay/Uraian)

Kompetensi Inti	Kompetensi Dasar	Materi Pokok Pembelajaran	Indikator Esensial Soal	Bentuk Tes	Kode No Soal	Skor
Memahami dan menerapkan pengetahuan factual, konseptual, dan prosedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban	3.3. Membedakan Saus (<i>Sauce</i>) dan Turunannya	3.3.1. Pengertian saus	Menyebutkan pengertian dari saus	essay	1	10
		3.3.3. Bahan pembuat saus	Menyebutkan cara pembuatan <i>roux</i>	essay	2	30
			Menyebutkan bahan dalam pembuatan saus	essay	3	20
			Menyebutkan macam-macam saus dasar	essay	3	20
		3.3.5. Penyimpanan saus	Menyebutkan cara penyimpanan	essay	5	20



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

JL. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.			saus yang baik dan benar			
---	--	--	--------------------------	--	--	--

Soal :

1. Jelaskan apa yang dimaksud dengan saus ?
2. Sebutkan dan jelaskan cara pembuatan *roux* !
3. Jelaskan bahan-bahan yang digunakan dalam membuat saus ?
4. Jelaskan secara singkat macam-macam saus dasar (*leading sauce*) !
5. Bagaimana cara penyimpanan saus yang baik dan benar ?

Jawaban :

1. Saus merupakan cairan yang biasanya dikentalkan dengan salah satu bahan pengental, sehingga menjadi setengah cair (semi liquid) dan disajikan bersama daging, ikan, atau kue-kue manis dengan maksud untuk mempertinggi kualitas makanan tersebut.
2. Ada 3 cara pengolahan *roux* yaitu :
 - a) *White roux*; yaitu *roux* yang dimasak hanya beberapa menit, sekedar cukup untuk menghilangkan rasa tepung. Pengolahan *roux* dihentikan manakala *roux* sudah berbusa, seperti pasir dan pucat. *Roux* ini digunakan untuk saus dasar putih atau yang menggunakan bahan cair susu
 - b) *Blond roux*; yaitu *roux* yang dalam waktu pengolahannya lebih lama sedikit dibanding dengan *white roux*. Bila pengolahan *roux* mulai terjadi perubahan maka segera dihentikan. Hasilnya warna *roux* kekuningan pucat. *Blond roux* digunakan untuk *voloute sauce* dan saus-saus lain yang menggunakan dasar saus putih.
 - c) *Brown roux*; dalam waktu pengolahannya cukup lama sampai diperoleh warna terang dan beraroma seperti kacang-kacangan. Pengolahan *roux* ini harus menggunakan panas rendah, sampai diperoleh warna coklat yang tidak gosong. Untuk mendapatkan warna coklat tua sebelum tepung itu digunakan maka dapat dicoklatkan dulu dalam oven, tetapi kemampuan mengentalkan tepung ini hanya sepertiga dari *white roux*.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

JL. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

3. Pada umumnya saus didasarkan pada 3 komponen dasar, yaitu :

a. Bahan Cair

Bahan cair yang digunakan untuk pembuatan saus adalah :

- 1) *White stock*; untuk pembuatan *white sauce* yang berasal dari ayam, sapi muda, dan ikan.
- 2) *Brown sauce*; dipergunakan untuk *brown sauce* dan *espagnole*.
- 3) Susu; untuk pembuatan saus *13ampak13e* dan saus untuk *dessert*.
- 4) Tomat; ditambah *stock* untuk pembuatan saus tomat.
- 5) *Butter* yang dijernihkan untuk pembuatan *holandaise sauce*.
- 6) *Minyak*; untuk pembuatan *mayonnaise* dan *vinaigrette*.

b. Bahan Pengental

Sebagai bahan pengental yang digunakan adalah bahan pengental yang banyak mengandung tepung. *Roux* paling banyak digunakan sebagai *leading sauce*. *Roux* ini merupakan hasil olahan campuran yang seimbang antara tepung dan lemak.

c. Bahan Pengaroma dan Bumbu

Bahan pengaroma dan bumbu yang dapat ditambahkan pada saus adalah garam, merica, *lemon juice*, peterselli, mint, dill, bawang (bombay, bawang merah, bawang putih) *wine*, mustard, parutan kulit jeruk, MSG dan cuka.

4. Ada 6 (enam) bahan cair yang digunakan untuk membuat saus dasar yaitu susu, kaldu putih, kaldu coklat, pure tomat, mentega yang dijernihkan dan minyak.

Berdasarkan jenis bahan cair yang digunakan dapat diklasifikasikan saus dasar yang digunakan dalam masakan kontinental, yaitu :

a. *Bechamel sauce*; dibuat dari bahan cair susu dengan pengental ragout putih.

b. *Veloute* (*Chicken veloute*, *Fish veloute*, *Veal veloute*);

Dibuat dari bahan cair kaldu putih ditambah bahan pengental ragu putih atau kuning.

c. *Brown sauce* atau *Espagnole*; Dibuat dari bahan cair kaldu coklat dengan bahan pengental ragu coklat.

d. *Tomato sauce*. Dibuat dari bahan cair tomat ditambah stock dengan bahan pengental roux.

e. *Holandaise sauce* dan *Bernaïse sauce* ; Dibuat dari bahan cair *butter*, ditambah bahan pengental kuning telur.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

- f. *Mayonaise sauce*; Dibuat dari bahan cair minyak dengan bahan pengental kuning telur. Sedang *14ampak14ette* adalah saus yang dibuat dari bahan cair minyak tanpa bahan pengental.
5. Penyimpanan saus
- a. Saus dasar *roux* disimpan dengan cara :
- 1) *Au'bain marie*.
 - 2) Ditutup kertas roti yang dialas mentega.
 - 3) Bila terlalu kental dicairkan dengan susu/*stock*, bila terlalu cair dikentalkan dengan bahan pengental.
- b. *Hollandaise* disimpan dengan cara:
- 1) Dalam jangka pendek disimpan pada *refrigerator*, apabila hendak dihidangkan dilakukan *au'bain marie*.
 - 2) Disimpan dalam *freezer* apabila penyimpanan dalam waktu yang cukup lama.
- c. *Mayonnaise sauce*:
- 1) Disimpan dalam *refrigerator* dan dinetralkan kembali sesuai dengan temperature ruangan.
 - 2) Bila terlalu kental tambahkan cuka atau jeruk nipis.

3) Penilaian Keterampilan : Presentasi dan Diskusi

Tugas kelompok :

Presentasi kelompok dengan materi: pengertian saus, fungsi saus, bahan pembuat saus, saus dasar, saus khusus dan turunan saus (*small sauce*).

a) Lembar Penilaian Presentasi

No	Nama Siswa	No. Kelompok / Tema	Penilaian				Jumlah skor
			Kelancaran	Kekompakan	Keruntutan	Kesesuaian	
1							
2							
3							
4							



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

b) Rubrik Penilaian Keterampilan (Presentasi)

Aspek Yang Dinilai	Ketercapaian	Skor
Kelancaran Penyampaian	a. Materi telah disiapkan dari rumah b. Lancar menyampaikan materi c. Menggunakan bahasa yang baik (baku dan lugas) d. Penyampaian jelas (dengan suara yang jelas dan keras)	25 = Jika 4 point dilakukan 20 = Jika 3 point dilakukan 15 = Jika 2 point dilakukan 10 = Jika 1 point dilakukan
Kekompakan	a. Presentasi disiapkan oleh semua anggota kelompok b. Materi dan <i>power point</i> telah disiapkan dari rumah c. Kompak dalam menyampaikan materi (saling membantu) d. Kompak dalam menjawab pertanyaan	25 = Jika 4 point dilakukan 20 = Jika 3 point dilakukan 15 = Jika 2 point dilakukan 10 = Jika 1 point dilakukan
Keruntutan Penyampaian	a. Penyampaian materi sesuai teks b. Materi disampaikan urut c. Dapat menjelaskan secara baik	25 = Jika 3 point dilakukan 20 = Jika 2 point dilakukan 15 = Jika 1 point dilakukan
Kesesuaian Materi	a. Materi yang disampaikan sesuai ketentuan b. Jawaban yang disampaikan sesuai dengan konteks pertanyaan	25 = Jika 2 point dilakukan 20 = Jika 1 point dilakukan

Yogyakarta, 23 Agustus 2016

Mengetahui,

Guru Pembimbing Lapangan

Sri Rejeki Wahyuningsih S.Pd

NIP. 19650415 199003 2 004

Mahasiswa PPL

Deby Subiyantoro

NIM. 15511247012



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

HANDOUT

1. Pengertian Saus

Saus merupakan cairan yang biasanya dikentalkan dengan salah satu bahan pengental, sehingga menjadi setengah cair (*semi liquid*) dan disajikan bersama daging, ikan, atau kue-kue manis dengan maksud untuk mempertinggi kualitas makanan tersebut.

Bahan pengental saus antara lain: tepung terigu, tepung beras, tepung jagung. Hasil pembuatan saus yang baik sebagian besar ditentukan oleh bahan cair yang digunakan, dalam hal ini stock atau minyak yang berkualitas.

2. Fungsi Saus

Penambahan saus pada masakan bertujuan:

a. Menambah rasa dan kelazatan suatu masakan.

Saus dapat digunakan untuk menambah rasa, misalnya dengan cara memberikan saus yang berlawanan dengan struktur makanan dasarnya. Tekstur yang kasar dapat diberi saus yang lembut, demikian juga sebaliknya, tekstur yang lembut dapat diberi saus yang agak kasar. Namun perlu diperhatikan bahwa saus disajikan bukan untuk mengubah rasa asli dari bahan tersebut yang dapat menyebabkan rasa dari bahan aslinya menjadi hilang.

b) Memberi cairan pada makanan, sehingga memberikan kelembaban. Saus dapat memberi kelembaban, misalnya dengan cara memberi olesan *mayonnaise* pada *sandwich*. Makanan yang agak kering bisa kelihatan agak basah dengan penambahan saus seperti *fried chicken* yang diberi *tartare sauce*.

c) Mempertinggi aroma makanan.

Aroma yang dihasilkan oleh saus yang mempunyai aroma tumbuh-tumbuhan, membuat makanan mempunyai daya tarik tambahan, namun perlu dijaga agar saus tidak menutup aroma alami dari bahan utama suatu masakan.

d) Meningkatkan penampilan dalam warna dan kilau.

Pemberian saus pada makanan dapat menambah daya tarik dan merangsang nafsu makan. Pemberian saus yang benar, berwarna dan kontras, tidak kusam, makanan menjadi lebih menarik.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

e) Mempertinggi nilai gizi.

Nilai gizi suatu makanan dapat ditingkatkan dengan pemberian saus, misalnya puding dengan saus sari buah atau saus susu. Demikian juga sayuran yang diberi *mayonnaise*, artinya diberi tambahan protein dan lemak dalam hidangan tersebut.

3. Bahan untuk Membuat Saus

Pada umumnya saus didasarkan pada 3 komponen dasar, yaitu :

1) Bahan Cair

Bahan cair yang digunakan untuk pembuatan saus adalah :

- a) *White stock*; untuk pembuatan *white sauce* yang berasal dari ayam, sapi muda, dan ikan.
- b) *Brown sauce*; dipergunakan untuk *brown sauce* dan *espagnole*.
- c) Susu; untuk pembuatan saus *bechamel* dan saus untuk *dessert*.
- d) Tomat; ditambah *stock* untuk pembuatan saus tomat.
- e) *Butter yang dijernihkan* untuk pembuatan *hollandaise sauce*.
- f) *Minyak*; untuk pembuatan *mayonnaise* dan *vinaigrette*.

2) Bahan Pengental

Sebagai bahan pengental yang digunakan adalah bahan pengental yang banyak mengandung tepung. *Roux* paling banyak digunakan sebagai *leading sauce*. *Roux* ini merupakan hasil olahan campuran yang seimbang antara tepung dan lemak.

Ada 3 cara pengolahan *roux* yaitu :

- a) *White roux*; yaitu *roux* yang dimasak hanya beberapa menit, sekedar cukup untuk menghilangkan rasa tepung. Pengolahan *roux* dihentikan manakala *roux* sudah berbusa, seperti pasir dan pucat. *Roux* ini digunakan untuk saus dasar putih atau yang menggunakan bahan cair susu

b) *Blond roux*.

Waktu pengolahan *blond roux* lebih lama sedikit disbanding dengan *white roux*. Bila pengolahan *roux* mulai terjadi perubahan maka segera dihentikan. Hasilnya warna *roux* kekuningan pucat. *Blond roux* digunakan untuk *voloute sauce* dan saus-saus lain yang menggunakan dasar saus putih.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

c) *Brown roux*

Waktu pengolahan *roux* cukup lama, sampai diperoleh warna terang dan beraroma seperti kacang-kacangan. Pengolahan *roux* ini harus menggunakan panas rendah, sampai diperoleh warna coklat yang tidak gosong. Untuk mendapatkan warna coklat tua sebelum tepung itu digunakan maka dapat dicoklatkan dulu dalam oven, tetapi kemampuan mengentalkan tepung ini hanya sepertiga dari *white roux*.

4. Bahan Pengaroma dan Bumbu

Bahan pengaroma dan bumbu yang dapat ditambahkan pada saus adalah garam, merica, *lemon juice*, peterselli, mint, dill, bawang (bombay, bawang merah, bawang putih) *wine*, mustard, parutan kulit jeruk, MSG dan cuka.

Pemberian bumbu dan pengaroma ini dapat ditambahkan pada awal, tengah atau akhir pengolahan, tergantung pada waktu pengolahan itu sendiri. Pemberian garam jangan terlalu banyak, karena kalau berlebihan kita tidak akan dapat mengeluarkannya kembali.

5. *Leading Sauce* (Saus Dasar)

Ada 6 (enam) bahan cair yang digunakan untuk membuat saus dasar yaitu susu, kaldu putih, kaldu coklat, *pure* tomat, mentega yang dijernihkan dan minyak. Berdasarkan jenis bahan cair yang digunakan dapat diklasifikasikan saus dasar yang digunakan dalam masakan kontinental, yaitu :

a. *Bechamel sauce*; dibuat dari bahan cair susu dengan pengental *ragout* putih.

b. *Veloute* (*Chicken veloute*, *Fish veloute*, *Veal veloute*);

Dibuat dari bahan cair kaldu putih ditambah bahan pengental ragu putih atau kuning.

c. *Brown sauce* atau *Espagnole*; Dibuat dari bahan cair kaldu coklat dengan bahan pengental ragu coklat.

d. *Tomato sauce*. Dibuat dari bahan cair tomat ditambah *stock* dengan bahan pengental *roux*.

e. *Hollandaise sauce* dan *Bernaise sauce*; Dibuat dari bahan cair *butter*, ditambah bahan pengental kuning telur.

f. *Mayonaise sauce*; Dibuat dari bahan cair minyak dengan bahan pengental kuning telur. Sedang *vinaigrette* adalah saus yang dibuat dari bahan cair minyak tanpa bahan pengental.

Berdasarkan proses pembuatannya keenam saus tersebut dapat dibagi sebagai berikut :



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

a. Saus yang dibuat dengan proses dasar *roux* :

- *White roux + Milk = Bechamel sauce*
- *Blond Roux + White stock = Veloute Sauce*
- *Brown Roux + Estoufade = Espagnole*
- *Espagnole + Estoufade = Demiglace*
- *Roux + Stock + Tomato Puree = Tomato Sauce*

b. Saus yang dibuat melalui proses emulsi

- Kuning telur + *Butter* = *Hollandaise Sauce*
- Kuning telur + Minyak = *Mayonaise Sauce*

Catatan : *roux* tidak digunakan dalam semua saus tomat jika tomat dapat menghasilkan *puree* yang kental secara alamiah.

6) Saus Khusus

1) *Pan Gravy Sauce*, merupakan saus yang dibuat dari *juice* atau *dripping* baik dari daging maupun unggas. *Pan gravy* dibuat dari *dripping* ditambah *roux*, *stock* atau air dan kadang-kadang susu atau *cream*.

2) *Coulis* , dibuat dari *puree* sayuran atau *shellfish* . *Coulis* ini digunakan untuk tambahan *flavor* dari saus, atau digunakan langsung sebagai saus, atau bisa pula digunakan pula sebagai bahan sup. *Fruit coulis* adalah saus yang dibuat dari buah-buah segar atau yang dimasak. *Red Fruit* (strawberry, raspberry), *yellow fruit* (apricot, plum) *exotic fruit* (kiwi fruit) dapat digunakan . Saus ini disajikan sebagai pelengkap *hot dessert* atau *cold dessert*, *ice cream* dan sebagainya.

3) *Sweet Sauce*

Saus ini digunakan untuk isi makanan lain atau pelengkap makanan lain, misalnya puding dengan *vanilla sauce* atau dengan *chocolate sauce* atau *rum sauce*.

7) *Small Sauces*

Saus terbagi dalam saus dasar (*leading sauces*) dan *small sauces* (turunan saus, anak saus). Perbedaan keduanya berdasarkan bahan pembentuknya yaitu *leading sauce* terdiri dari bahan cair ditambah pengental, sedangkan turunan saus terdiri dari *leading sauce* ditambah beberapa bumbu dan pengaroma. Lebih jelasnya dapat di sajikan dalam konsep berikut :

Liquid + thickening agent = Leading Sauce

Leading Sauce = additional flavorings = Small Sauce



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

Selain ke enam saus tersebut ada juga sebuah saus yang disebut **Fond Lie** yang artinya “*thickened stock*” (kaldu kental). *Fond lie* tersebut dihasilkan dari :

Brown Stock + Cornstarch = Fond Lie

Saus dasar seperti *Bechamel*, *Veal*, *Chicken and Fish Veloute*, dan *Espagnole*, sebenarnya jarang digunakan sebagai saus itu sendiri. Saus tersebut lebih sering digunakan untuk sebagai saus lain, namun sebagai saus dasar sama pentingnya dengan turunan saus.

8) Penyimpanan Saus

a. Saus dasar *roux* disimpan dengan cara :

- 1) *au'bain marie*
- 2) Ditutup dengan kertas roti yang dialas mentega
- 3) Bila terlalu kental dicairkan dengan susu/*stock*, bila terlalu cair dikentalkan dengan bahan pengental.

b. *Hollandaise* disimpan dengan cara :

- 1) Dalam jangka pendek disimpan dalam *refrigerator*, apabila hendak dihidangkan dilakukan *aubain marie*
- 2) Disimpan dalam *freezer* apabila penyimpanan dalam waktu yang cukup lama.

c. *Mayonaise Sauce* :

- 1) Disimpan dalam *refrigerator*, dan dinetralkan kembali sesuai dengan temperatur ruangan.
- 2) Bila terlalu kental tambahkan cuka atau jeruk nipis



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

JL. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan	:	SMK N 6 Yogyakarta
Program Studi Keahlian	:	Jasa Boga
Mata Pelajaran	:	Pengolahan Dan Penyajian Makanan Kontinental
Kelas / Semester	:	XI / Gasal
Materi Ajar / Topik / Tema	:	3.4. Menganalisis makanan pembuka (<i>appetizer</i>)
Alokasi Waktu	:	7 x 45 menit
Pertemuan ke	:	4

A. Kompetensi Inti

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual dan prosedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
4. Mengolah, menyaji, menalar, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

B. Kompetensi Dasar dan Indikator

- 1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

- 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah.
- 2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja.
- 3.4. Menganalisis makanan pembuka (*appetizer*).

Indikator :

- 3.4.1. Dapat memahami pengertian makanan pembuka (*appetizer*).
- 3.4.2. Dapat memahami jenis makanan pembuka (*appetizer*).
- 3.4.3. Dapat memahami bahan-bahan pembuatan makanan pembuka (*appetizer*).
- 3.4.4. Dapat memahami klasifikasi makanan pembuka (*appetizer*).
- 3.4.5. Dapat menjelaskan teknik penyimpanan makanan pembuka (*appetizer*).

C. Tujuan Pembelajaran

Dengan kegiatan diskusi dan pembelajaran kooperatif / kelompok dalam pembelajaran pengolahan dan penyajian makanan kontinental khususnya mengenai makanan pembuka (*appetizer*), diharapkan siswa dapat aktif dalam kegiatan pembelajaran dan bertanggung jawab dalam penyampaian pendapat, memberikan saran dan kritik, serta dapat :

1. Siswa dapat memahami pengertian makanan pembuka (*appetizer*).
2. Siswa dapat memahami jenis makanan pembuka (*appetizer*).
3. Siswa dapat memahami bahan-bahan pembuatan makanan pembuka (*appetizer*).
4. Siswa dapat memahami klasifikasi makanan pembuka (*appetizer*).
5. Siswa dapat menjelaskan teknik penyimpanan makanan pembuka (*appetizer*).

D. Materi Pembelajaran

1. Hidangan Pembuka (*Appetizer*)

Hidangan pembuka atau dalam bahasa Inggris disebut *appetizer* dan dalam bahasa Perancis dikenal dengan istilah *Hor's D'oeuvre*. *Appetizer* atau hidangan pembuka disajikan dengan porsi kecil / satu atau dua gigitan (*bit size*). Sebagai hidangan pembuka *appetizer* berfungsi



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

merangsang nafsu makan dan disajikan sebagai hidangan pertama sebelum menikmati hidangan yang lainnya.

2. Jenis Hidangan Pembuka

a. Hidangan pembuka dingin (*Cold Appetizer*)

Merupakan hidangan pembuka dalam bentuk kecil, yang berfungsi untuk merangsang nafsu makan, tidak mengenyangkan (ringan dan lezat), tidak dibumbui terlalu tajam, dibuat dan disajikan menarik, kombinasi rasa dan warna cocok serta dihidangkan dalam keadaan dingin. Hidangan pembuka dingin dihidangkan dengan temperature 10°C – 15°C. Jenis hidangan pembuka dingin antara lain : salad, canape dan *aspic*

b. Hidangan pembuka panas (*Hot Appetizer*)

Hidangan pembuka dalam bentuk kecil biasanya dengan rasa gurih dan asin yang berfungsi untuk merangsang nafsu makan, tidak mengenyangkan, dibuat dan disajikan menarik, dengan kombinasi rasa dan warna, cocok dihidangkan dalam keadaan hangat/panas. Hidangan Pembuka panas (*Hot Appetizer*) dihidangkan dengan temperatur 50°C-60°C. Jenis hidangan pembuka panas (*Hot Appetizer*) yaitu antara lain : *Frittura, resolles, cheese souffle, croquette, quiche lorraine*.

3. Bahan Pembuatan Hidangan Pembuka

Bahan untuk pembuatan hidangan pembuka/*appetizer* terdiri dari berbagai jenis kombinasi makanan yang meliputi: *Seafood*, daging, unggas, buah-buahan serta sayuran. Bahan-bahan makanan tersebut merupakan makanan yang mudah rusak, sehingga harus ditangani dengan hati-hati dan disimpan dalam temperatur yang tepat untuk mengurangi kerusakan. Seringkali dalam pembuatan *appetizer* menggunakan produk harian yaitu keju dan telur yang dapat memberikan variasi rasa yang dapat digunakan untuk menciptakan sebuah *appetizer* yang menarik dan membangkitkan selera.

4. Klasifikasi hidangan pembuka (*appetizer*)

a. Salad

1) Pengertian Salad

Pada awalnya salad sering diartikan sebagai makanan yang terdiri dari sayur-sayuran atau daun-daunan hijau yang segar (*crispy leaf vegetables*). Akan tetapi dalam perkembangannya pengertian ini



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

tidak sepenuhnya benar, karena banyak bahan makanan lain yang ditambahkan pada sayur-sayuran tadi sehingga lahirlah salad yang beraneka ragam. Pada akhirnya salad dapat diartikan sebagai suatu makanan yang merupakan campuran dari sayuran hijau segar, buah, daging, unggas dan ikan yang dihidangkan bersama *dressing* atau hanya terdiri dari buah segar dan *juice*.

2) Komposisi Salad

a) *A base of salad/ underliner*

Underliner merupakan bagian dasar atau alas dari salad. Pada umumnya bahan yang dipergunakan dari sayuran daun hijau, dengan tujuan agar salad tampak lebih segar (*refreshing effect*), misalnya daun selada atau *lettuce*. Akan tetapi kadang *underliner* dapat pula dibuat dari bukan sayuran hijau misalnya, *red cabbage*, *petsai/sawi putih*, *endive/ chicory* (mirip sawi putih berukuran lebih kecil, helai daun menguncup).

Beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam menata *underliner*:

- Penempatan *underliner* tidak boleh menutupi logo/symbol nama perusahaan atau hotel yang dicetak pada piring sebelah atas.
- Posisi *underliner* tidak boleh banyak menjorok keluar piring dan tidak boleh terlalu masuk ke dalam sehingga *underliner* tertutup seluruhnya pada waktu *body* diletakkan di atasnya.

b) *A body of salad*

Merupakan bagian utama dari salad. Nama salad pada umumnya diambil dari bagian utama ini, misalnya, *cucumber salad*, *tomatto salad*, *chicken salad*. Ada beberapa hal yang perlu mendapat perhatian pada waktu mengatur bagian *body* yaitu :

- *Body* yang terbuat dari campuran beberapa bahan makanan dengan *dressing* sebaiknya dicampur beberapa saat sebelum penyajian.
- *Body* yang dicampur dengan *sauce mayonaise* tidak boleh meleleh, artinya *body* harus tetap merupakan ongkongan yang rapi.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

c) Dressing (cold sauce)

Dressing adalah cairan (*liquid*) atau cairan yang dikentalkan (*semi liquid*) yang mempunyai rasa kecut dan tajam. *Salad dressing* merupakan bagian yang akan sangat menentukan cita rasa salad. Untuk itu *dressing* harus mempunyai rasa yang lebih menonjol dari rasa bahan utama hal ini karena:

- Bahan utama yang digunakan sebagian besar dari sayuran segar atau bahan makanan segar lainnya yang belum dibumbui.
- Bahan utama yang dimasak biasanya hanya diberi sedikit bumbu dan kadang tidak begitu terasa, sehingga dengan demikian rasa salad lebih diberikan oleh penggunaan *salad dressing*.

Beberapa hal penting yang perlu diperhatikan waktu memberikan *dressing* pada salad :

- *Dressing* tidak boleh merendam salad
- *Dressing* yang akan digunakan pada salad sayur-sayuran hijau sebaiknya dicampur/dituangkan pada saat salad sudah akan dihidangkan, agar salad tetap tampak hijau dan segar.

Jenis-jenis *dressing* yang sering digunakan pada penyajian salad antara lain : *Mayonaise*, *French dressing*, *Thousand Island dressing*, *Italian dressing*, *Sour cream dressing*, *Vinegar and oil dressing*, *Bleu or Roquefort cheese dressing*, *Russian dressing*, *Boiled or cooked dressing*

d) Garnish

Garnish berarti hiasan. Hiasan ini bisa diambilkan dari bagian *body*, tetapi hiasan juga dapat menggunakan bahan makanan lain. Prinsipnya *garnish* hendaknya disamping menghiasi juga harus dapat dimakan dan mempunyai rasa yang sesuai dengan *body*, serta sebaiknya juga sederhana tetapi tetap menarik jangan sampai justru *garnish* menghilangkan identitas salad.

3) Kualitas salad

Salad yang baik dan berkualitas dapat dilihat dari beberapa segi :



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

a) Susunan bahan-bahan (*texture*)

Salad yang terbuat dari bahan-bahan segar harus betulbetul tampak segar. Begitu pula apabila terbuat dari bahan-bahan yang perlu dimasak, harus pula dimasak dengan baik.

b) Keadaan campuran bahan (*consistency*)

Bahan utama yang dicampur dengan *dressing* harus mempunyai campuran yang tepat, tidak terlalu sedikit atau terlalu banyak.

c) Rasa

Salad yang baik harus mempunyai rasa seimbang dan harmonis antara *body* dan *dressing*.

d) Penampilan/*Appearance*

Penampilan salad tidak hanya tergantung pada komposisi bahan dan warna, tetapi ukuran alat hidang (*salad bowl*) juga harus sesuai dengan salad yang ada di atasnya.

4) Jenis-jenis salad

Salad dapat digolongkan berdasarkan pada :

a) Bahan utama yang digunakan untuk membentuk *body* salad.

Bahan utama yang digunakan pada pembuatan salad terdiri dari : *vegetables, meat, poultry, fish and shelfish, rice and paste, fruits*.

b) Komposisi dan jenis makanan yang digunakan untuk membuat salad.

Komposisi salad mempunyai pengaruh terhadap cara pembuatan salad. Jenis Salad antara lain:

- ***Simple Salad***

Merupakan salad yang terbuat dari satu atau dua macam bahan makanan. Contoh: *beet root salad, cucumbe salad, potato and beef salad*

- ***Compound Salad/complex salad***

Adalah kreasi dari *body* yang terbuat dari tiga atau lebih bahan makanan yang dipergunakan.

Contoh : *Yolande salad, Huzaren salad, Rusian salad*.

- ***American Salad***

Adalah mirip dengan *compound salad*, hanya *body* terbuat dari buah

Contoh : *Florida salad, orange salad*.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

c) Temperatur atau suhu salad pada waktu dihidangkan.

- *Cold Salad* dihidangkan dingin dengan temperature sekitar 10 - 15oC

Contoh : *Chef's salad, Seafood cocktail, Chicken salad Hawaiian*

- *Hot Salad* dihidangkan panas/hangat dengan temperatur sekitar 50 - 60oC

Contoh : *Smoked beef and pineapple salad, Prawn Circlettes with lemon slice salad.*

5) Fungsi Salad dalam menu

Salad dapat berfungsi sebagai hidangan :

- *Appetizer/Hors d'oeuvre* dengan porsi antara 40-50 gram
- *Accompaniment/Side dish* dengan porsi antara 40 -50 gram
- *Main dish/Main course* dengan porsi antara 80 – 125 gram
- *Dessert* dengan porsi 80 - 100 gram

6) Dasar-dasar dalam menyiapkan salad

Kebanyakan *salad* dibuat dalam jumlah banyak, sehingga sebuah sistem pembuatan berjajar adalah sistem yang paling efisien. Hanya diperlukan sedikit proses memasak, tetapi dibutuhkan banyak waktu dalam pembuatannya jika dikerjakan dengan tangan. *Salad* dapat dibuat dengan cepat dan efisien hanya jika tempat pembuatannya disusun dengan tepat. Seluruh persiapannya adalah merupakan hal yang sangat penting.

Berikut beberapa hal mendasar yang akan mempersingkat persiapan salad :

a) Persiapkan semua bahan. Cuci dan potong semua sayuran.

Siapkan sayuran yang telah dimasak. Potong semua buah, sayuran, dan hiasan (*garnish*). Campur bahan isian (telur yang telah dipotong, kentang yang telah dipotong, potong buncis, dsb.) dinginkan semua bahan.

b) Siapkan tempat saji *salad* di atas meja. Susun tempat saji itu di atas baki agar mudah dalam memindahkannya ke dalam pendingin.

c) Tempatkan dasar atau bagian bawah *salad* di semua tempat saji.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

- d) Susun isi *salad* di atas semua tempat saji.
- e) Hias semua *salad*.
- f) Bekukan hingga akan disajikan. Jangan simpan lebih dari beberapa jam atau *salad* akan menjadi layu. Tempat-tempat penyimpanan yang digunakan harus memiliki kelembaban yang tinggi.
- g) Jangan menambah *dressing*/saus pada salad hijau sampai saat penyajian agar supaya pada saat disajikan sayuran masih segar.

7) Prosedur pengolahan salad

Dalam pengolahan/pembuatan salad sangat diperlukan imajinasi dan kreativitas.

a) Salad hijau

- Cuci semua sayuran hijau dengan cermat dan bersih.
- Keringkan sayuran dengan baik (dapat menggunakan peralatan dan mesin pengering akan lebih cepat).
- Dinginkan sayuran dalam almari pendingin dengan cara dibungkus dengan kain lembab.
- Potong-potong atau sobek-sobek sayuran dalam ukuran sekali gigitan. Hal ini akan mempermudah pada waktu menyantap dari pada waktu makan harus memotongnya menggunakan garpu salad.
- Campur sayuran hijau dan pastikan semua sayuran tercampur rata.
- Siapkan piring saladnya. Gunakan selalu piring yang dingin. Hindari meletakkan salad dipiring lebih dari satu atau 2 jam sebelum penyajian, karena sayuran akan menjadi layu.
- Tambahkan garnish. Jangan menggunakan sayuran sebagai garnish dari salah satu sayuran yang dicampur. Pilihlah garnish yang tidak berubah warna dan bentuknya, misalnya: buah alpokat terlalu lama akan berubah menjadi coklat, roti kering bisa menjadi lembek dan sebagainya.
- Dinginkan (masukkan almari /ruang pendingin) sampai saat penyajian.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

- Tambahkan *dressing*/saus dengan cepat sebelum penyajian atau sajikan disebelah salad, karena sayuran hijau yang bersaus akan cepat layu.

b) Salad buah

- Salad buah terkadang lebih baik ditata dari pada dicampur, karena kebanyakan buah lembut dan mudah rusak. Pengecualian pada salad waldorf.
- Tatalah potongan buah yang rusak/tidak menarik di dasar salad dan potongan yang menarik di atasnya.
- Beberapa buah seperti apel dan pisang akan berubah warna ketika pemotongan, dan seharusnya dimasukkan ke dalam larutan asam.
- Buah mudah berubah dibanding sayuran setelah dipotong. Jika akan mempersiapkan kedua salad tersebut dalam penyajian, persiapkan salad sayuran terlebih dahulu.
- Apabila menggunakan buah kaleng, sebaiknya dikeringkan/ditiriskan terlebih dahulu sebelum dimasukkan dalam salad atau salad akan menjadi berair atau lembek. Cairan buah kaleng dapat disajikan lagi untuk saus pada salad buah atau pengolahan lain.

c) Salad sayuran

- Pemotongan yang rapi dan cermat dari bahan-bahan salad ini sangat penting, karena ukuran dari sayuran akan mempengaruhi pandangan mata. Desain dan penyusunan salad sayuran ini terkadang berdasarkan keaneka ragaman ukuran seperti panjang, batang asparagus yang ramping dan kacang polong, irisan tomat, irisan timun, *green pepper strips* atau rings dan bunga lobak.
- Potong-potong sayuran sedekat mungkin dengan waktu penyajian, agar bekas irisan atau potongan pada pinggir sayuran tidak kering.
- Sayuran yang dimasak terlebih dahulu seharusnya teksturnya tetap kokoh, segar dan warnanya tetap bagus. Memasak



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

sayuran yang berlebihan akan membuat salad sayuran menjadi tidak menarik.

- Sayuran yang dimasak harus dikeringkan dengan cermat dan didinginkan terlebih dahulu sebelum dimasukkan atau dicampurkan dalam salad.

d) Cooked salad (salad yang dimasak)

- Dinginkan buah-buahan yang telah dimasak secara menyeluruh sebelum mencampurnya dengan mayonaisse, dan biarkan campuran salad yang lengkap tetap dingin.
- *Cooked salad* dapat menjadi salad yang tepat untuk ditambahkan ayam, daging atau ikan. Namun demikian bahan-bahan tersebut harus dimasak menurut aturan sanitasi yang benar.
- Untuk menjaga gizinya masak kentang untuk salad hingga matang, kemudian baru dikupas dan dipotong-potong.
- Jangan memotong bahan terlalu kecil jika menghendaki produk akhir tidak menjadi seperti pasta, tanpa daya tarik tekstur.
- Sayuran yang renyah biasanya ditambahkan untuk menambah tekstur. Seledri biasanya merupakan sayuran yang populer, namun dapat pula menggunakan sayuran lain seperti: wortel, acar bawang, selada air atau apel. Akan tetapi pastikan bahwa rasanya seimbang.
- Campur bahan seperti kentang atau seafood, mungkin perlu dimarinate lebih dahulu dengan cairan berbumbu seperti vinaigrette sebelum dicampur dengan mayonnaise dan bahan lainnya. Keringkan marinate yang tidak terserap agar mayonaisse tidak mencair.
- Aduk *dressing* yang kental dengan hati-hati untuk menghindari rusaknya bahan-bahan utama.
- Bahan salad biasanya dicampur dengan scoop untuk menjaga bentuk salad.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

- Pilih garnish yang menarik dan berwarna. Salad kentang dengan ayam akan kelihatan pucat dan tidak menarik tanpa garnish.

b. Canape

Hidangan pembuka / *appetizer* / *hors d'oeuvre* yang terdiri dari bermacam-macam bahan makanan hewani, nabati, buah dan kacang, yang diletakkan pada potongan roti bakar atau biskuit sebagai bahan dasar *canapé*.

a. Komposisi dasar *Canape*

Canapé dibuat dari roti yang dipanggang atau digoreng yang berbentuk segi empat panjang, bulat, segitiga dan dioles dengan mentega.

b. *Spread* (olesan)

Spread atau pemoles adalah bahan makanan yang lembek atau kental yang dioleskan pada permukaan roti atau biskuit yang berguna sebagai perekat. Bahan makanan di atasnya, serta menambah rasa dan nilai gizi. *Spread* harus lunak, mudah dioleskan dan tidak berair. *Spread* dapat berupa *butter*, *mayonnaise* dan *cheese*.

c. *Topping*

Topping adalah bahan makanan yang diletakkan di atas roti atau biskuit yang telah diberi *spread*. Macam-macam *topping*.

Keju slice

Telur rebus : Dipotong tipis, dicincang

Ikan : Sardines, caviare, smoke salmon

Udang

Daging : ayam, sapi, daging asap, lidah iver paste, sosis, liver, paste, sosis

Sayuran : asparagus, capsicum, *mushroom*

Buah : Nanas, anggur

Kacang : Mete, kenari

Topping tersebut dapat dipergunakan hanya satu macam saja atau merupakan gabungan dari beberapa bahan. Pada umumnya *topping* yang digunakan menentukan nama *canapé* misalnya: *Cheese canapé*, roti dengan isi keju, dan *shrimp canapé*, roti dengan isi udang



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

d. *Garnish*

Garnish atau hiasan makanan dalam *canapé* berfungsi ganda, menambah penampilan makanan serta sekaligus menambah nilai gizi.

Seperti halnya *garnish* dalam makanan lain maka dalam *canapé* pun *garnish* harus memenuhi syarat:

- Sederhana
- Dapat dimakan
- Mempunyai rasa yang sesuai dengan isi

Sudah dijelaskan di atas bahwa *canapé* yang lengkap terdiri dari roti atau biscuits, *topping* dan *garnish*. Mengingat hidangan ini dipergunakan sebagai hidangan pembuka maka pembuat *canapé* harus dapat mengembangkan kreasi dan imajinasinya dalam membuat *canapé*. *Canapé* akan tampil baik jika memperhatikan komposisi dari *canapé* tersebut.

Syarat-syarat pembuatan *canapé* :

- a) Bahan-bahan yang dipergunakan dalam keadaan baik dan segar.
- b) Roti dipotong dahulu kemudian dipanggang atau di goreng dengan minyak sedikit (*shallow frying*)
- c) Biscuit yang dipergunakan mempunyai rasa gurih
 - Bentuk kecil-kecil \pm 3 cm panjangnya
 - Terdapat kombinasi warna dan rasa
 - Penanganannya singkat dan cepat
 - Penyelesaian akhir harus dengan *glazing*/member lapisan mengkilat dari *zelatine/gelatina*
 - Dihidangkan *ditray/platter* yang dialas dengan *doily*
 - Tambahan *centerpieces/garnish* agar penampilan *canapé* lebih menarik.

c. *Aspic Jelly*

Merupakan hidangan pembuka yang terbuat dari *stock* yang dijernihkan (*clarified*) dengan campuran daging, putih, telur, air / *stock* dingin, ditambah larutan *gelatine* kemudian *simmer* selama 2 jam, disaring dan kemudian didinginkan.

1) Fungsi *Aspic Jelly*

Sebagai *cold Appetizer* (hidangan pembuka dingin)



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

Pelapis hidangan pembuka agar lebih menarik, misalnya: pada hidangan *chicken ballotines*

Sebagai campuran *Chaud froid sauce*

Garnish pada *cold buffer*, dipotong-potong atau dicetak

2) Komposisi *Aspic Jelly*

a) *Basic Aspic Jelly*

Yaitu *stock* yang dijernihkan dengan bahan *clarified* (campuran daging cincang, putih telur, air dingin dan bumbu-bumbu), yang diolah bersama-sama larutan gelatine selama 2 jam dengan jalan *disimmer*.

b) Bahan Isi

Adalah bahan-bahan yang diisikan ke dalam cetakan dasar dan *Aspic Jelly*. Bahan isi dapat dipergunakan dalam keadaan segar ataupun dimasak lebih dahulu dan dapat juga dipergunakan utuh ataupun dipotong-potong. Macam-macam bahan isi:

1) Bahan makanan hewani: daging, ayam, ikan, udang, kepiting, telur

2) Sayuran: *lettuce*, tomat, wortel, *paprika*, *parsley*, asparagus, dan lain-lain.

c) *Garnish*

Berfungsi untuk meningkatkan penampilan dengan memperhatikan syarat-syarat menghias (*garnish*) serta dapat memperkaya nama-nama dari aspic tersebut.

d. *Pate*

Adalah hidangan pembuka dingin yang terbuat dari daging ayam, sapi, ikan hati yang dicincang halus dan diberi bumbu kemudian dicetak dengan cetakan empat persegi panjang bahan (keramik, stainless steel aluminium, seng dan dibungkus dengan adonan (pie) kemudian dimasukkan dalam cetakan dan dipanggang didalam oven.) Didinginkan, diberi lapisan *aspic jelly*, terakhir didinginkan dalam refrigerator. *Pate* akan terlihat menarik jika diberi warna dari wortel, bayam dan jamur, *black olive*. *Pate* dihidangkan dingin, dipotong-potong seberat 75-100 gr untuk per-orang. Nama *pate* diambil dari bahan pokok yang dipergunakan contoh: *chicken pate*, *game pate*, *veal pate*, *fish pate*, *liver pate*.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

1) Komposisi

a) Bahan Utama

Merupakan bahan dasar yang harus ada dalam pembuatan *pate*. Contoh: daging ayam, sapi, ikan, hati yang telah dicincang dan sayuran sebagai variasi warna (wortel, buncis), *black olive*.

b) Bahan Pembungkus

Berfungsi untuk membungkus bahan pokok. Tetapi ada juga bahan pokok tersebut tidak dibungkus melainkan dicetak. Bahan pembungkus yang dipergunakan adalah adonan pie. Adonan pie adalah adonan yang terbuat dari tepung terigu, telur, lemak, garam dan air. Aspic Jelly Berfungsi untuk memberi lapisan *pate* agar lebih menarik.

Syarat Pembuatan *Pate* :

- a. Bahan pokok harus dicincang halus
- b. *Texture* halus dan padat
- c. Dibungkus atau tanpa dibungkus dengan adonan *Pie*
- d. Diolah dengan teknik dipanggang
- e. Diselesaikan dengan *aspic jelly*
- f. Dihidangkan dingin, dengan bentuk utuh atau dipotong-potong.

e. *Galantine*

1) Pengertian

Galantine adalah hidangan yang terbuat dari ayam, daging, ikan dalam bentuk utuh, dan diisi dengan ayam, daging, ikan yang dicincang dan ditambah bumbu dan sayuran sebagai variasi warna.

Untuk menguatkan ayam, daging, ikan yang telah diisi harus dibungkus dengan kain bersih dan diikat dengan benang di bagian ujung, tengah sehingga berbentuk silinder.

Teknik pengolahannya dengan jalan di *braised* selama 1- ½ jam, mempergunakan cairan *stock* (*white* atau *brown*) serta bumbu-bumbu sebagai penambah rasa. *Galantine* jika sudah masak dan dingin diselesaikan dengan *chaud froid sauce*.

Chaud froid sauce adalah saus yang terbuat dari *white* atau *brown sauce* yang dicampur dengan *aspic jelly*. *Galantine* dapat dihidangkan sebagai hidangan pembuka dengan berat 75-100 gr dan



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

hidangan *main course* seberat 250-500 gr, selain itu *galantine* juga dapat dihidangkan sebagai hidangan *buffet* pada acara khusus.

2) Fungsi *Galantine* :

- a) Sebagai *appetizer* 75-100 gr
- b) Sebagai *main course* 250-500 gr
- c) Sebagai *hidangan buffet*

3) Komposisi *Gelatine*

a) Bahan pokok

Yaitu bahan-bahan pokok yang dipergunakan dalam pembuatan *galantine* contoh: ayam, daging, ikan dalam bentuk utuh.

b) Isi

Bahan-bahan yang merupakan campuran dari daging ayam, ikan, bumbu-bumbu yang telah dicincang kemudian dimasukkan kedalam bahan pokok.

- Bahan makanan hewani: daging, ayam, ikan yang telah dicincang

- Sayuran selain berfungsi sebagai isi dapat dipergunakan sebagai variasi warna. contoh: ayam, wortel, jamur yang telah dicincang

c) Cairan

- *White stock* atau *brown stock*, berfungsi untuk mengolah *galantine* dengan teknik *braised*

- *Chaud Froid Sauce*

Campuran *aspic jelly*, *white stock* atau *brown sauce* yang berfungsi untuk menutup *galantine* agar lebih menarik.

d) Syarat *gelatine* :

- 1). Berbentuk silinder dan utuh
- 2). Diisi bahan makanan hewani dan sayuran
- 3). Diolah dengan teknik *braised*
- 4). Diselesaikan dengan *choud froid saus*

f. *Ballotines*

1) Pengertian

Hidangan yang terbuat dari paha ayam dan paha kambing, yang diisi dengan campuran daging giling, bumbu dan sayuran sebagai variasi warna.

2) Teknik pengolahan



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

Teknik pengolahan *ballotines* adalah di goreng dengan minyak sedikit (*shallow frying*), hingga mendapatkan lapisan yang coklat, kemudian *dibraised* dalam *brown stock*, *white wine* dan bumbu-bumbu. *Braised* dilakukan didalam oven selama 1-1½ jam agar *ballotines* masak. Hidangan *ballotines* yang diselesaikan dengan *chaud froid sauce aspic jelly* dapat dihidangkan sebagai hidangan pembuka seberat 75-100 gr atau hidangan *main course* seberat 250-500 gr dengan disertai *demiglace sauce* atau *diable sauce*.

3) Komposisi

a) Bahan Pokok

Dalam pembuatan *ballotines* hanya memerlukan:

- Paha ayam bagian atas dan bawah yang masih menyatu
- Paha kambing bagian bawah yang masih ada tulang pipa

b) Isi

Merupakan campuran ayam giling, jamur, bumbu-bumbu dan sayuran (wortel, bayam) sebagai variasi warna

c) Cairan

- *White stock* atau *brown stock* yang berfungsi untuk mengolah *ballotines* teknik *braised aspic jelly*
- *Aspic jelly* berfungsi untuk menutup *ballotines* agar lebih menarik

4) Syarat-syarat *Ballotines*

Bahan ayam diambil dari bagian paha atas dan bawah, kambing diambil dari paha bawah, diisi dengan campuran daging, bumbu dan sayuran sebagai variasi warna. Diolah dengan *fried* dan teknik *braised*. Diselesaikan dengan *aspic jelly/chaud froid sauce*

g. Croquette

1) Pengertian

Adalah hidangan pembuka panas, untuk merangsang nafsu makan berbentuk kecil diawali dengan proses pembuatan *roux* yang dapat dicampur dengan berbagai bahan daging ayam, sayuran, telur, bentuk menurut selera, dilanjutkan dengan dilapisi tepung panir, kemudian digoreng dengan menggunakan minyak banyak lalu sajikan hangat.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

2) Komposisi

a) Bahan utama

Tepung terigu, susu, mentega

b) Bahan tambahan

Minyak goreng, bumbu-bumbu, bahan isi

c) Bahan pelapis

Telur, tepung terigu, tepung panir

3) Syarat-syarat:

Pembuatan *roux* jangan terlalu lembek sehingga sukar dibentuk. Dipanir dengan terigu, kocokan telur, tepung roti digoreng dalam minyak *frittures* dengan suhu 170oC hingga berwarna kuning keemasan /*golden brown* dan dihidangkan hangat/panas.

h. Risoles

1) Pengertian

Merupakan hidangan pembuka panas, yang mempunyai rasa gurih dan asin yang dihidangkan hangat, dengan bahan terigu, kuning telur, mentega cair, susu, garam yang dibuat *crepe* dan diisi *ragout* atau isian yang lain dibentuk segitiga atau persegi, dipanir dan digoreng dalam minyak banyak.

2) Komposisi

1) Bahan utama

Tepung terigu, kuning telur, margarin cair, susu

2) Bahan tambahan

Sayuran: kentang, wortel, keju *edamer/kraff*, dan bahan isian lainnya, bumbu-bumbu, minyak goreng

3) Bahan pelapis

Putih telur, tepung panir

3) Syarat-syarat :

- Adonan *crepe semi liquid*

- Goreng dalam minyak banyak sampai *golden brown* dan dihidangkan hangat/panas.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

i. *Quiche Lorraine*

1) Pengertian

Merupakan hidangan pembuka panas, untuk merangsang nafsu makan diawali dengan membuat adonan lembaran (*pie dough*), cetak bulat isi dengan daging cincang siram dengan saus *custard*, taburi keju parut

2) Komposisi

a) Bahan utama

Pie dough, daging, *hard cheese*

b) Bahan tambahan

Onion, lada, garam

c) Bahan penutup

Terigu, susu, *cream*, kuning telur

3) Syarat-syarat:

a) Pembuatan *pie* jangan terlalu kering, karena mudah pecah bila di oven

b) Warna *golden brown*

c) Hidangkan hangat

5. Teknik Penyimpanan Hidangan Pembuka (*Appetizer*)

a. Hidangan pembuka Dingin (*Cold Appetizer*)

Cold Appetizer seperti jenis salad mudah rusak, diperlukan perhatian untuk menjamin penyimpanan dalam refrigerator benar. Penggunaan alat dari *stainless steel* membantu menjaga makanan agar tidak pudar, sedangkan alat yang terbuat dari aluminium tidak begitu baik untuk digunakan, baik untuk pengolahan maupun penyajian karena dapat menyebabkan perubahan warna.

Untuk sayuran hijau dan *tossed salad* sering disimpan dalam kantong plastik.

b. Hidangan pembuka Panas (*Hot Appetizer*)

Sifat makanan *Hot Appetizer* adalah panas maka harus selalu dipertahankan kondisinya tetap hangat. Makanan yang disiapkan sebelumnya jika tidak segera disajikan harus disimpan dalam temperatur yang tepat dan harus ditutup untuk meyakinkan berada dalam kondisi yang baik dan tidak terkontaminasi oleh bahan-bahan lainnya.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

Selalu menggunakan temperatur yang tepat untuk mengurangi kerusakan dan untuk melindungi usia dari produksi.

E. Model / Strategi, Pendekatan dan Metode Pembelajaran

- 1. Strategi Pembelajaran : CTL / Cooperative Learning
- 2. Pendekatan Pembelajaran : Scientific. Pendekatan ilmiah (Scientific approach) dalam pembelajaran sebagaimana dimaksud yang meliputi mengamati, menanya, mencoba, mengolah, menyajikan, menyimpulkan dan mencipta saus (sauce).
- 3. Metode Pembelajaran
 - a. Metode Ceramah Plus

Menggunakan lebih dari satu metode, yakni (a) metode ceramah yang dikombinasikan dengan metode ceramah plus tanya jawab dan tugas, (b) metode ceramah plus diskusi dan tugas, (c) metode ceramah plus demonstrasi dan latihan (CPDL).
 - b. Metode Diskusi

Mengharuskan siswa dibagi menjadi beberapa kelompok kemudian setiap kelompok diberikan beberapa pertanyaan untuk didiskusikan.

F. Langkah-Langkah Pembelajaran			
Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu (menit)	Metode
Pendahuluan	<div>1. Guru mengucapkan salam pembuka</div> <div>2. Guru menciptakan suasana kelas yang religious dengan menunjuk salah satu siswa memimpin berdoa</div> <div>3. Memeriksa kahadiran siswa dalam presensi</div> <div>4. Pemusatan perhatian dan pemotivasian Guru memberikan gambaran tentang makanan pembuka (<i>appetizer</i>).</div> <div>5. Sebagai apersepsi untuk mendorong rasa ingin tahu dan berfikir kritis, siswa diajak mengenal tentang makanan pembuka (<i>appetizer</i>), melalui</div>	45	Ceramah plus



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

	<p>tayangan <i>power point</i> sambil dilakukan proses tanya jawab.</p> <p>6. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai secara garis besar.</p>		
Kegiatan Inti	<p>Guru memberikan tugas kepada siswa untuk:</p> <p>a. Mengamati</p> <p>1. Tayangan tentang makanan pembuka (<i>appetizer</i>) dalam makanan kontinental</p> <p>2. Melakukan studi pustaka untuk mencari informasi tentang makanan pembuka (<i>appetizer</i>) dalam makanan kontinental.</p> <p>b. Menanya</p> <p>Mengajukan pertanyaan tentang pengertian makanan pembuka (<i>appetizer</i>), jenis makanan pembuka (<i>appetizer</i>), bahan pembuatan makanan pembuka (<i>appetizer</i>) dan klasifikasi makanan pembuka (<i>appetizer</i>).</p> <p>c. Mengumpulkan informasi</p> <p>1. Melakukan diskusi dengan mengumpulkan data dari berbagai sumber informasi dan mencatat serta bertanya guna pemahaman lebih lanjut.</p> <p>2. Membuat rangkuman / <i>resume</i> tentang makanan pembuka (<i>appetizer</i>) dalam masakan kontinental.</p> <p>d. Mengasosiasi</p> <p>Setelah membuat rangkuman, siswa menghubungkan tentang makanan pembuka (<i>appetizer</i>) pada masakan kontinental terhadap mengolah dan menyajikan makanan kontinental yang dilakukan dengan cara:</p> <p>1. Membuat hasil laporan diskusi</p> <p>2. Mengevaluasi hasil diskusi</p> <p>3. Menyimpulkan hasil diskusi</p>	<p>30</p> <p>20</p> <p>65</p> <p>45</p>	<p>Ceramah, Diskusi</p> <p>Diskusi</p> <p>Diskusi/ Tanya Jawab</p> <p>Diskusi</p>



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

	e. Mengkomunikasikan Mempresentasikan hasil diskusi	60	Presentasi
	f. Mengevaluasi Mengerjakan tes tertulis	30	Tes
Penutup	1. Guru bersama dengan siswa mengevaluasi hasil presentasi dan menyimpulkan hasil pembelajaran mendiskripsikan tentang makanan pembuka (<i>appetizer</i>) untuk dapat ditindak lanjuti pada pertemuan berikutnya yaitu praktik pembuatan makanan pembuka (<i>appetizer</i>). 2. Guru memberikan reward kepada kelompok yang seluruh anggotanya mendapat nilai diatas KKM dan salah satu anggotanya mendapat nilai terbaik di kelas. 3. Tugas siswa untuk pertemuan berikutnya membuat rencana kerja praktik membuat makanan pembuka (<i>appetizer</i>) menggunakan buku format kegiatan belajar.	20	Tanya jawab

G. Media, Alat dan Sumber Belajar

1. Media : *Hand Out, Power Point*, Gambar, Buku dan Internet
2. Alat / Bahan : Laptop, LCD Proyektor
3. Sumber Belajar :
Buku :
Diktat : Sutriyati Purwanti. 2001. “Pengolahan Masakan Kontinental”. PTBB.
FT. UNY

G. Penilaian Proses dan Hasil Belajar

1. Teknik Penilaian : Tes / Non Tes
2. Prosedur Penilaian :
 - a. Tes tertulis
 - b. Sikap selama pembelajaran berjalan
 - c. Presentasi



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

3. Penilaian

a. Kisi-kisi

No.	Aspek	Mekanisme dan Prosedur	Teknik Penilaian	Instrumen	Waktu penilaian
1	Sikap	Observasi Kerja Kelompok	Observasi Sikap Pengamatan	Penilaian Sikap Lembar Observasi	Selama pembelajaran dan saat diskusi
2	Pengetahuan	Tes Tertulis	Tes tertulis	Soal Tertulis	Selama pembelajaran dan saat diskusi
3	Keterampilan	Kinerja Presentasi		Penilaian Presentasi	Selama Pembelajaran inti

b. Instrumen Penilaian

1) Penilaian Sikap / Diskusi

Kelas : XI Jasa Boga 2
Kelompok : Pariwisata
Materi : Menganalisis makanan pembuka (*appetizer*)
Pertemuan ke : 4
Tanggal : 16 Agustus 2016

a) Pedoman Penskoran

Penilaian Sikap Pada Saat Pengamatan	Skor	Pedoman Penskoran
Observasi	1-10	<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; text-align: center;"> Nilai Raport Aspek SIKAP <u>(2xOBS)+(1xPD)+(1xPS)+(1xJUR)</u> 5 </div>
Penilaian Diri	1-10	
Penilaian Sejawat	1-10	
Jurnal	1-10	



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

b) Lembar Penilaian Sikap

No.	NAMA SISWA	Nilai Sikap				NR Sikap	NILAI RAPORT		
							Konv	Pred	Catatan
		OBS	PD	PS	JUR				
1									
2									
3									
4									
5									
6									
7									

2) Penilaian Pengetahuan

a) Kisi-Kisi Soal (Essay/Uraian)

Kompetensi Inti	Kompetensi Dasar	Materi Pokok Pembelajaran	Indikator Esensial Soal	Bentuk Tes	Kode No Soal	Skor
Memahami dan menerapkan pengetahuan factual, konseptual, dan prosedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan,	3.4. Menganalisis makanan pembuka (<i>appetizer</i>)	3.4.1. Pengertian makanan pembuka (<i>appetizer</i>)	Menyebutkan pengertian dari makanan pembuka (<i>appetizer</i>)	essay	1	20
		3.4.2. Jenis makanan pembuka (<i>appetizer</i>)	Menyebutkan jenis makanan pembuka (<i>appetizer</i>)	essay	2	20
		3.4.3. Bahan pembuatan makanan pembuka (<i>appetizer</i>)	Menyebutkan bahan pembuatan makanan pembuka (<i>appetizer</i>)	essay	3	20



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.		3.4.4. Klasifikasi makanan pembuka (<i>appetizer</i>)	Menyebutkan fungsi aspic jelly	essay	4	20
		3.4.5. Teknik penyimpanan makanan pembuka (<i>appetizer</i>)	Menyebutkan teknik penyimpanan makanan pembuka (<i>appetizer</i>)	essay	5	20

Soal :

1. Jelaskan apa yang dimaksud dengan makanan pembuka (*appetizer*) ?
2. Sebutkan dan jelaskan jenis-jenis makanan pembuka (*appetizer*) !
3. Jelaskan bahan-bahan yang digunakan dalam membuat makanan pembuka (*appetizer*) ?
4. Sebutkan fungsi dari aspic jelly !
5. Bagaimana teknik penyimpanan makanan pembuka (*appetizer*) ?

Jawaban :

1. Hidangan pembuka atau dalam bahasa inggris disebut *appetizer* dan dalam bahasa Perancis dikenal dengan istilah *Hor's D'oeuvre*. *Appetizer* atau hidangan pembuka di sajikan dengan porsi kecil / satu atau dua gigitan (*bit size*). Sebagai hidangan pembuka *appetizer* berfungsi merangsang nafsu makan dan disajikan sebagai hidangan pertama sebelum menikmati hidangan yang lainnya.
2. Ada 2 jenis dari makanan pembuka (*appetizer*) antara lain :
 - a. Hidangan pembuka dingin (*Cold Appetizer*)

Merupakan hidangan pembuka dalam bentuk kecil, yang berfungsi untuk merangsang nafsu makan, tidak mengenyangkan (ringan dan lezat), tidak dibumbui terlalu tajam, dibuat dan disajikan menarik, kombinasi rasa dan warna cocok serta dihidangkan dalam keadaan dingin. Hidangan pembuka dingin dihidangkan dengan temperature 10°C – 15°C. Jenis hidangan pembuka dingin antara lain : salad, canape dan *aspic*



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

b. Hidangan pembuka panas (*Hot Appetizer*)

Hidangan pembuka dalam bentuk kecil biasanya dengan rasa gurih dan asin yang berfungsi untuk merangsang nafsu makan, tidak mengenyangkan, dibuat dan disajikan menarik, dengan kombinasi rasa dan warna, cocok dihidangkan dalam keadaan hangat/panas. Hidangan Pembuka panas (*Hot Appetizer*) dihidangkan dengan temperatur 50°C-60°C. Jenis hidangan pembuka panas (*Hot Appetizer*) yaitu antara lain : *Frittura, resolles, cheese souffle, croquette, quiche lorraine*.

3. Bahan untuk pembuatan hidangan pembuka/*appetizer* terdiri dari berbagai jenis kombinasi makanan yang meliputi: *Seafood*, daging, unggas, buah-buahan serta sayuran. Bahan-bahan makanan tersebut merupakan makanan yang mudah rusak, sehingga harus ditangani dengan hati-hati dan disimpan dalam temperatur yang tepat untuk mengurangi kerusakan. Seringkali dalam pembuatan *appetizer* menggunakan produk harian yaitu keju dan telur yang dapat memberikan variasi rasa yang dapat digunakan untuk menciptakan sebuah *appetizer* yang menarik dan membangkitkan selera.

4. Fungsi dari aspic jelly yaitu :

- Sebagai *cold Appetizer* (hidangan pembuka dingin)
- Pelapis hidangan pembuka agar lebih menarik, misalnya: pada hidangan *chicken ballotines*
- Sebagai campuran *Chaud froid sauce*
- Garnish* pada *cold buffer*, dipotong-potong atau dicetak

5. Teknik penyimpanan makanan pembuka (*appetizer*) yaitu :

a. Hidangan pembuka Dingin (*Cold Appetizer*)

Cold Appetizer seperti jenis salad mudah rusak, diperlukan perhatian untuk menjamin penyimpanan dalam refrigerator benar. Penggunaan alat dari *stainless steel* membantu menjaga makanan agar tidak pudar, sedangkan alat yang terbuat dari aluminium tidak begitu baik untuk digunakan, baik untuk pengolahan maupun penyajian karena dapat menyebabkan perubahan warna. Untuk sayuran hijau dan *tossed salad* sering disimpan dalam kantong plastik.

a. Hidangan pembuka Panas (*Hot Appetizer*)

Sifat makanan *Hot Appetizer* adalah panas maka harus selalu dipertahankan kondisinya tetap hangat. Makanan yang disiapkan sebelumnya jika tidak segera disajikan harus disimpan dalam temperatur



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

yang tepat dan harus ditutup untuk meyakinkan berada dalam kondisi yang baik dan tidak terkontaminasi oleh bahan-bahan lainnya. Selalu menggunakan temperatur yang tepat untuk mengurangi kerusakan dan untuk melindungi usia dari produksi.

3) Penilaian Keterampilan : Presentasi dan Diskusi

Tugas kelompok :

Presentasi kelompok dengan materi: pengertian makanan pembuka (*appetizer*), jenis makanan pembuka (*appetizer*), bahan pembuat makanan pembuka (*appetizer*), klasifikasi makanan pembuka (*appetizer*) dan tekni penyimpanan makanan pembuka (*appetizer*).

a) Lembar Penilaian Presentasi

No	Nama Siswa	No. Kelompok / Tema	Penilaian				Jumlah skor
			Kelancaran	Kekompakan	Keruntutan	Kesesuaian	
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

b) Rubrik Penilaian Keterampilan (Presentasi)

Aspek Yang Dinilai	Ketercapaian	Skor
Kelancaran Penyampaian	a. Materi telah disiapkan dari rumah b. Lancar menyampaikan materi c. Menggunakan bahasa yang baik (baku dan lugas) d. Penyampaian jelas (dengan suara yang jelas dan keras)	25 = Jika 4 point dilakukan 20 = Jika 3 point dilakukan 15 = Jika 2 point dilakukan 10 = Jika 1 point dilakukan
Kekompakan	a. Presentasi disiapkan oleh semua anggota kelompok b. Materi dan <i>power point</i> telah disiapkan dari rumah c. Kompak dalam menyampaikan materi (saling membantu) d. Kompak dalam menjawab pertanyaan	25 = Jika 4 point dilakukan 20 = Jika 3 point dilakukan 15 = Jika 2 point dilakukan 10 = Jika 1 point dilakukan
Keruntutan Penyampaian	a. Penyampaian materi sesuai teks b. Materi disampaikan urut c. Dapat menjelaskan secara baik	25 = Jika 3 point dilakukan 20 = Jika 2 point dilakukan 15 = Jika 1 point dilakukan
Kesesuaian Materi	a. Materi yang disampaikan sesuai ketentuan b. Jawaban yang disampaikan sesuai dengan konteks pertanyaan	25 = Jika 2 point dilakukan 20 = Jika 1 point dilakukan

Yogyakarta, 12 Agustus 2016

Mengetahui,

Guru Pembimbing Lapangan

Sri Rejeki Wahyuningsih S.Pd

NIP. 19650415 199003 2 004

Mahasiswa PPL

Deby Subiyantoro

NIM. 15511247012



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

HANDOUT

1. Hidangan Pembuka (*Appetizer*)

Hidangan pembuka atau dalam bahasa Inggris disebut *appetizer* dan dalam bahasa Perancis dikenal dengan istilah *Hor's D'oeuvre*. *Appetizer* atau hidangan pembuka disajikan dengan porsi kecil / satu atau dua gigitan (*bit size*). Sebagai hidangan pembuka *appetizer* berfungsi merangsang nafsu makan dan disajikan sebagai hidangan pertama sebelum menikmati hidangan yang lainnya.

2. Jenis Hidangan Pembuka

a. Hidangan pembuka dingin (*Cold Appetizer*)

Merupakan hidangan pembuka dalam bentuk kecil, yang berfungsi untuk merangsang nafsu makan, tidak mengenyangkan (ringan dan lezat), tidak dibumbui terlalu tajam, dibuat dan disajikan menarik, kombinasi rasa dan warna cocok serta dihidangkan dalam keadaan dingin. Hidangan pembuka dingin dihidangkan dengan temperatur 10°C – 15°C. Jenis hidangan pembuka dingin antara lain : salad, canape dan *aspic*

b. Hidangan pembuka panas (*Hot Appetizer*)

Hidangan pembuka dalam bentuk kecil biasanya dengan rasa gurih dan asin yang berfungsi untuk merangsang nafsu makan, tidak mengenyangkan, dibuat dan disajikan menarik, dengan kombinasi rasa dan warna, cocok dihidangkan dalam keadaan hangat/panas. Hidangan Pembuka panas (*Hot Appetizer*) dihidangkan dengan temperatur 50°C-60°C. Jenis hidangan pembuka panas (*Hot Appetizer*) yaitu antara lain : *Fritture, resolles, cheese souffle, croquette, quiche lorraine*.

3. Bahan Pembuatan Hidangan Pembuka

Bahan untuk pembuatan hidangan pembuka/*appetizer* terdiri dari berbagai jenis kombinasi makanan yang meliputi: *Seafood*, daging, unggas, buah-buahan serta sayuran. Bahan-bahan makanan tersebut merupakan makanan yang mudah rusak, sehingga harus ditangani dengan hati-hati dan disimpan dalam temperatur yang tepat untuk mengurangi kerusakan. Seringkali dalam pembuatan *appetizer* menggunakan produk harian yaitu keju dan telur yang dapat memberikan variasi rasa yang dapat



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

digunakan untuk menciptakan sebuah *appetizer* yang menarik dan membangkitkan selera.

4. Klasifikasi hidangan pembuka (*appetizer*)

a. Salad

1) Pengertian Salad

Pada awalnya salad sering diartikan sebagai makanan yang terdiri dari sayur-sayuran atau daun-daunan hijau yang segar (*crispy leaf vegetables*). Akan tetapi dalam perkembangannya pengertian ini tidak sepenuhnya benar, karena banyak bahan makanan lain yang ditambahkan pada sayur-sayuran tadi sehingga lahirlah salad yang beraneka ragam. Pada akhirnya salad dapat diartikan sebagai suatu makanan yang merupakan campuran dari sayuran hijau segar, buah, daging, unggas dan ikan yang dihidangkan bersama *dressing* atau hanya terdiri dari buah segar dan *juice*.

2) Komposisi Salad

a) A base of salad/ underliner

Underliner merupakan bagian dasar atau alas dari salad. Pada umumnya bahan yang dipergunakan dari sayuran daun hijau, dengan tujuan agar salad tampak lebih segar (*refreshing effect*), misalnya daun selada atau *lettuce*. Akan tetapi kadang *underliner* dapat pula dibuat dari bukan sayuran hijau misalnya, *red cabbage*, *petsai/sawi putih*, *endive/ chicory* (mirip sawi putih berukuran lebih kecil, helai daun menguncup).

Beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam menata *underliner*:

- Penempatan *underliner* tidak boleh menutupi logo/symbol nama perusahaan atau hotel yang dicetak pada piring sebelah atas.
- Posisi *underliner* tidak boleh banyak menjorok keluar piring dan tidak boleh terlalu masuk ke dalam sehingga *underliner* tertutup seluruhnya pada waktu *body* diletakkan di atasnya.

b) A body of salad

Merupakan bagian utama dari salad. Nama salad pada umumnya diambil dari bagian utama ini, misalnya, *cucumber salad*, *tomatto salad*, *chicken salad*. Ada beberapa hal yang perlu mendapat perhatian pada waktu mengatur bagian *body* yaitu :



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

JL. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

- *Body* yang terbuat dari campuran beberapa bahan makanan dengan *dressing* sebaiknya dicampur beberapa saat sebelum penyajian.
- *Body* yang dicampur dengan *sauce mayonaise* tidak boleh meleleh, artinya *body* harus tetap merupakan onggokan yang rapi.

c) Dressing (cold sauce)

Dressing adalah cairan (*liquid*) atau cairan yang dikentalkan (*semi liquid*) yang mempunyai rasa kecut dan tajam. *Salad dressing* merupakan bagian yang akan sangat menentukan cita rasa salad. Untuk itu *dressing* harus mempunyai rasa yang lebih menonjol dari rasa bahan utama hal ini karena:

- Bahan utama yang digunakan sebagian besar dari sayuran segar atau bahan makanan segar lainnya yang belum dibumbui.
- Bahan utama yang dimasak biasanya hanya diberi sedikit bumbu dan kadang tidak begitu terasa, sehingga dengan demikian rasa salad lebih diberikan oleh penggunaan *salad dressing*.

Beberapa hal penting yang perlu diperhatikan waktu memberikan *dressing* pada salad :

- *Dressing* tidak boleh merendam salad
- *Dressing* yang akan digunakan pada salad sayur-sayuran hijau sebaiknya dicampur/dituangkan pada saat salad sudah akan dihidangkan, agar salad tetap tampak hijau dan segar.

Jenis-jenis *dressing* yang sering digunakan pada penyajian salad antara lain : *Mayonaise*, *French dressing*, *Thousand Island dressing*, *Italian dressing*, *Sour cream dressing*, *Vinegar and oil dressing*, *Bleu or Roquefort cheese dressing*, *Russian dressing*, *Boiled or cooked dressing*

d) Garnish

Garnish berarti hiasan. Hiasan ini bisa diambilkan dari bagian *body*, tetapi hiasan juga dapat menggunakan bahan makanan lain. Prinsipnya *garnish* hendaknya disamping menghiasi juga harus dapat dimakan dan mempunyai rasa yang



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

sesuai dengan *body*, serta sebaiknya juga sederhana tetapi tetap menarik jangan sampai justru *garnish* menghilangkan identitas salad.

3) Kualitas salad

Salad yang baik dan berkualitas dapat dilihat dari beberapa segi :

a) Susunan bahan-bahan (*texture*)

Salad yang terbuat dari bahan-bahan segar harus betulbetul tampak segar. Begitu pula apabila terbuat dari bahan-bahan yang perlu dimasak, harus pula dimasak dengan baik.

b) Keadaan campuran bahan (*consistency*)

Bahan utama yang dicampur dengan *dressing* harus mempunyai campuran yang tepat, tidak terlalu sedikit atau terlalu banyak.

c) Rasa

Salad yang baik harus mempunyai rasa seimbang dan harmonis antara *body* dan *dressing*.

d) Penampilan/*Appearance*

Penampilan salad tidak hanya tergantung pada komposisi bahan dan warna, tetapi ukuran alat hidang (*salad bowl*) juga harus sesuai dengan salad yang ada di atasnya.

4) Jenis-jenis salad

Salad dapat digolongkan berdasarkan pada :

a) Bahan utama yang digunakan untuk membentuk *body* salad.

Bahan utama yang digunakan pada pembuatan salad terdiri dari : *vegetables, meat, poultry, fish and shelfish, rice and paste, fruits.*

b) Komposisi dan jenis makanan yang digunakan untuk membuat salad.

Komposisi salad mempunyai pengaruh terhadap cara pembuatan salad. Jenis Salad antara lain:

- ***Simple Salad***

Merupakan salad yang terbuat dari satu atau dua macam bahan makanan. Contoh: *beet root salad, cucumbe salad, potato and beef salad*



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

- ***Compound Salad/complex salad***

Adalah kreasi dari *body* yang terbuat dari tiga atau lebih bahan makanan yang dipergunakan.

Contoh : *Yolande salad, Huzaren salad, Rusian salad.*

- ***American Salad***

Adalah mirip dengan *compound salad*, hanya *body* terbuat dari buah

Contoh : *Florida salad, orange salad.*

c) Temperatur atau suhu salad pada waktu dihidangkan.

- *Cold Salad* dihidangkan dingin dengan temperature sekitar 10 - 15°C

Contoh : *Chef's salad, Seafood cocktail, Chicken salad Hawaiian*

- *Hot Salad* dihidangkan panas/hangat dengan temperatur sekitar 50 - 60°C

Contoh : *Smoked beef and pineapple salad, Prawn Circlettes with lemon slice salad.*

5) Fungsi Salad dalam menu

Salad dapat berfungsi sebagai hidangan :

- *Appetizer/Hors d'oeuvre* dengan porsi antara 40-50 gram
- *Accompaniment/Side dish* dengan porsi antara 40 -50 gram
- *Main dish/Main course* dengan porsi antara 80 – 125 gram
- *Dessert* dengan porsi 80 - 100 gram

6) Dasar-dasar dalam menyiapkan salad

Kebanyakan *salad* dibuat dalam jumlah banyak, sehingga sebuah sistem pembuatan berjajar adalah sistem yang paling efisien. Hanya diperlukan sedikit proses memasak, tetapi dibutuhkan banyak waktu dalam pembuatannya jika dikerjakan dengan tangan. *Salad* dapat dibuat dengan cepat dan efisien hanya jika tempat pembuatannya disusun dengan tepat. Seluruh persiapannya adalah merupakan hal yang sangat penting.

Berikut beberapa hal mendasar yang akan mempersingkat persiapan salad :



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

- a) Persiapkan semua bahan. Cuci dan potong semua sayuran. Siapkan sayuran yang telah dimasak. Potong semua buah, sayuran, dan hiasan (*garnish*). Campur bahan isian (telur yang telah dipotong, kentang yang telah dipotong, potong buncis, dsb.) dinginkan semua bahan.
- b) Siapkan tempat saji *salad* di atas meja. Susun tempat saji itu di atas baki agar mudah dalam memindahkannya ke dalam pendingin.
- c) Tempatkan dasar atau bagian bawah *salad* di semua tempat saji.
- d) Susun isi *salad* di atas semua tempat saji.
- e) Hias semua *salad*.
- f) Bekukan hingga akan disajikan. Jangan simpan lebih dari beberapa jam atau *salad* akan menjadi layu. Tempat-tempat penyimpanan yang digunakan harus memiliki kelembaban yang tinggi.
- g) Jangan menambah *dressing*/saus pada salad hijau sampai saat penyajian agar supaya pada saat disajikan sayuran masih segar.

7) Prosedur pengolahan salad

Dalam pengolahan/pembuatan salad sangat diperlukan imajinasi dan kreativitas.

a) Salad hijau

- Cuci semua sayuran hijau dengan cermat dan bersih.
- Keringkan sayuran dengan baik (dapat menggunakan peralatan dan mesin pengering akan lebih cepat).
- Dinginkan sayuran dalam almari pendingin dengan cara dibungkus dengan kain lembab.
- Potong-potong atau sobek-sobek sayuran dalam ukuran sekali gigitan. Hal ini akan mempermudah pada waktu menyantap dari pada waktu makan harus memotongnya menggunakan garpu salad.
- Campur sayuran hijau dan pastikan semua sayuran tercampur rata.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

- Siapkan piring saladnya. Gunakan selalu piring yang dingin. Hindari meletakkan salad dipiring lebih dari satu atau 2 jam sebelum penyajian, karena sayuran akan menjadi layu.
- Tambahkan garnish. Jangan menggunakan sayuran sebagai garnish dari salah satu sayuran yang dicampur. Pilihlah garnish yang tidak berubah warna dan bentuknya, misalnya: buah alpokat terlalu lama akan berubah menjadi coklat, roti kering bisa menjadi lembek dan sebagainya.
- Dinginkan (masukkan almari /ruang pendingin) sampai saat penyajian.
- Tambahkan *dressing*/saus dengan cepat sebelum penyajian atau sajikan disebelah salad, karena sayuran hijau yang bersaus akan cepat layu.

b) Salad buah

- Salad buah terkadang lebih baik ditata dari pada dicampur, karena kebanyakan buah lembut dan mudah rusak. Pengecualian pada salad waldorf.
- Tatalah potongan buah yang rusak/tidak menarik di dasar salad dan potongan yang menarik di atasnya.
- Beberapa buah seperti apel dan pisang akan berubah warna ketika pemotongan, dan seharusnya dimasukkan ke dalam larutan asam.
- Buah mudah berubah dibanding sayuran setelah dipotong. Jika akan mempersiapkan kedua salad tersebut dalam penyajian, persiapkan salad sayuran terlebih dahulu.
- Apabila menggunakan buah kaleng, sebaiknya dikeringkan/ditiriskan terlebih dahulu sebelum dimasukkan dalam salad atau salad akan menjadi berair atau lembek. Cairan buah kaleng dapat disajikan lagi untuk saus pada salad buah atau pengolahan lain.

c) Salad sayuran

- Pemotongan yang rapi dan cermat dari bahan-bahan salad ini sangat penting, karena ukuran dari sayuran akan mempengaruhi pandangan mata. Desain dan penyusunan salad



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

sayuran ini terkadang berdasarkan keaneka ragaman ukuran seperti panjang, batang asparagus yang ramping dan kacang polong, irisan tomat, irisan timun, *green pepper strips* atau rings dan bunga lobak.

- Potong-potong sayuran sedekat mungkin dengan waktu penyajian, agar bekas irisan atau potongan pada pinggir sayuran tidak kering.
- Sayuran yang dimasak terlebih dahulu seharusnya teksturnya tetap kokoh, segar dan warnanya tetap bagus. Memasak sayuran yang berlebihan akan membuat salad sayuran menjadi tidak menarik.
- Sayuran yang dimasak harus dikeringkan dengan cermat dan didinginkan terlebih dahulu sebelum dimasukkan atau dicampurkan dalam salad.

d) *Cooked salad* (salad yang dimasak)

- Dinginkan buah-buahan yang telah dimasak secara menyeluruh sebelum mencampurnya dengan mayonaise, dan biarkan campuran salad yang lengkap tetap dingin.
- *Cooked salad* dapat menjadi salad yang tepat untuk ditambahkan ayam, daging atau ikan. Namun demikian bahan-bahan tersebut harus dimasak menurut aturan sanitasi yang benar.
- Untuk menjaga gizinya masak kentang untuk salad hingga matang, kemudian baru dikupas dan dipotong-potong.
- Jangan memotong bahan terlalu kecil jika menghendaki produk akhir tidak menjadi seperti pasta, tanpa daya tarik tekstur.
- Sayuran yang renyah biasanya ditambahkan untuk menambah tekstur. Seledri biasanya merupakan sayuran yang populer, namun dapat pula menggunakan sayuran lain seperti: wortel, acar bawang, selada air atau apel. Akan tetapi pastikan bahwa rasanya seimbang.
- Campur bahan seperti kentang atau seafood, mungkin perlu dimarinade lebih dahulu dengan cairan berbungu seperti



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

vinaigratte sebelum dicampur dengan mayonnaise dan bahan lainnya. Keringkan marinate yang tidak terserap agar mayonaise tidak mencair.

- Aduk *dressing* yang kental dengan hati-hati untuk menghindari rusaknya bahan-bahan utama.
- Bahan salad biasanya dicampur dengan scoop untuk menjaga bentuk salad.
- Pilih garnish yang menarik dan berwarna. Salad kentang dengan ayam akan kelihatan pucat dan tidak menarik tanpa garnish.

b. Canape

Hidangan pembuka / *appetizer* / *hors d'oeuvre* yang terdiri dari bermacam-macam bahan makanan hewani, nabati, buah dan kacang, yang diletakkan pada potongan roti bakar atau biskuit sebagai bahan dasar *canapé*.

a. Komposisi dasar Canape

Canapé dibuat dari roti yang dipanggang atau digoreng yang berbentuk segi empat panjang, bulat, segitiga dan dioles dengan mentega.

b. Spread (olesan)

Spread atau pemoles adalah bahan makanan yang lembek atau kental yang dioleskan pada permukaan roti atau biskuit yang berguna sebagai perekat. Bahan makanan di atasnya, serta menambah rasa dan nilai gizi. *Spread* harus lunak, mudah dioleskan dan tidak berair. *Spread* dapat berupa *butter*, *mayonnaise* dan *cheese*.

c. Topping

Topping adalah bahan makanan yang diletakkan di atas roti atau biskuit yang telah diberi *spread*. Macam-macam *topping*.

Keju slice

Telur rebus : Dipotong tipis, dicincang

Ikan : Sardines, caviare, smoke salmon

Udang

Daging : ayam, sapi, daging asap, lidah iver paste, sosis, liver, paste, sosis

Sayuran : asparagus, capsicum, *mushroom*



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

Buah : Nanas, anggur

Kacang : Mete, kenari

Topping tersebut dapat dipergunakan hanya satu macam saja atau merupakan gabungan dari beberapa bahan. Pada umumnya *topping* yang digunakan menentukan nama *canapé* misalnya: *Cheese canapé*, roti dengan isi keju, dan *shrimp canapé*, roti dengan isi udang

d. *Garnish*

Garnish atau hiasan makanan dalam *canapé* berfungsi ganda, menambah penampilan makanan serta sekaligus menambah nilai gizi.

Seperti halnya *garnish* dalam makanan lain maka dalam *canapé* pun *garnish* harus memenuhi syarat:

- Sederhana
- Dapat dimakan
- Mempunyai rasa yang sesuai dengan isi

Sudah dijelaskan di atas bahwa *canapé* yang lengkap terdiri dari roti atau biscuits, *topping* dan *garnish*. Mengingat hidangan ini dipergunakan sebagai hidangan pembuka maka pembuat *canapé* harus dapat mengembangkan kreasi dan imajinasinya dalam membuat *canapé*. *Canapé* akan tampil baik jika memperhatikan komposisi dari *canapé* tersebut.

Syarat-syarat pembuatan *canapé* :

- a) Bahan-bahan yang dipergunakan dalam keadaan baik dan segar.
- b) Roti dipotong dahulu kemudian dipanggang atau di goreng dengan minyak sedikit (*shallow frying*)
- c) Biscuit yang dipergunakan mempunyai rasa gurih
 - Bentuk kecil-kecil \pm 3 cm panjangnya
 - Terdapat kombinasi warna dan rasa
 - Penanganannya singkat dan cepat
 - Penyelesaian akhir harus dengan *glazing*/member lapisan mengkilat dari *zelatine/gelatina*
 - Dihidangkan *ditray/platter* yang dialas dengan *doily*
 - Tambahan *centerpieces/garnish* agar penampilan *canapé* lebih menarik.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

c. Aspic Jelly

Merupakan hidangan pembuka yang terbuat dari *stock* yang dijernihkan (*clarified*) dengan campuran daging, putih, telur, air / *stock* dingin, ditambah larutan *gelatine* kemudian *simmer* selama 2 jam, disaring dan kemudian didinginkan.

1) Fungsi *Aspic Jelly*

Sebagai *cold Appetizer* (hidangan pembuka dingin)

Pelapis hidangan pembuka agar lebih menarik, misalnya: pada hidangan *chicken ballotines*

Sebagai campuran *Chaud froid sauce*

Garnish pada *cold buffer*, dipotong-potong atau dicetak

2) Komposisi *Aspic Jelly*

a) *Basic Aspic Jelly*

Yaitu *stock* yang dijernihkan dengan bahan *clarified* (campuran daging cincang, putih telur, air dingin dan bumbu-bumbu), yang diolah bersama-sama larutan *gelatine* selama 2 jam dengan jalan *disimmer*.

b) Bahan Isi

Adalah bahan-bahan yang diisikan ke dalam cetakan dasar dan *Aspic Jelly*. Bahan isi dapat dipergunakan dalam keadaan segar ataupun dimasak lebih dahulu dan dapat juga dipergunakan utuh ataupun dipotong-potong. Macam-macam bahan isi:

1) Bahan makanan hewani: daging, ayam, ikan, udang, kepiting, telur

2) Sayuran: *lettuce*, tomat, wortel, *paprika*, *parsley*, asparagus, dan lain-lain.

c) *Garnish*

Berfungsi untuk meningkatkan penampilan dengan memperhatikan syarat-syarat menghias (*garnish*) serta dapat memperkaya nama-nama dari aspic tersebut.

d. Pate

Adalah hidangan pembuka dingin yang terbuat dari daging ayam, sapi, ikan hati yang dicincang halus dan diberi bumbu kemudian dicetak dengan cetakan empat persegi panjang bahan (keramik, stainlesssteel aluminium, seng dan dibungkus dengan adonan (*pie*) kemudian



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

dimasukkan dalam cetakan dan dipanggang didalam oven.) Didinginkan, diberi lapisan *aspic jelly*, terakhir didinginkan dalam refrigerator. Pate akan terlihat menarik jika diberi warna dari wortel, bayam dan jamur, *black olive*. Pate dihidangkan dingin, dipotong-potong seberat 75-100 gr untuk per-orang. Nama *pate* diambil dari bahan pokok yang dipergunakan contoh: *chicken pate*, *game pate*, *veal pate*, *fish pate*, *liver pate*.

2) Komposisi

a) Bahan Utama

Merupakan bahan dasar yang harus ada dalam pembuatan *pate*. Contoh: daging ayam, sapi, ikan, hati yang telah dicincang dan sayuran sebagai variasi warna (wortel, buncis), *black olive*.

b) Bahan Pembungkus

Berfungsi untuk membungkus bahan pokok. Tetapi ada juga bahan pokok tersebut tidak dibungkus melainkan dicetak. Bahan pembungkus yang dipergunakan adalah adonan pie. Adonan pie adalah adonan yang terbuat dari tepung terigu, telur, lemak, garam dan air. *Aspic Jelly* Berfungsi untuk memberi lapisan *pate* agar lebih menarik.

Syarat Pembuatan *Pate* :

- a. Bahan pokok harus dicincang halus
- b. *Texture* halus dan padat
- c. Dibungkus atau tanpa dibungkus dengan adonan *Pie*
- d. Diolah dengan teknik dipanggang
- e. Diselesaikan dengan *aspic jelly*
- f. Dihidangkan dingin, dengan bentuk utuh atau dipotong-potong.

e. *Galantine*

1) Pengertian

Galantine adalah hidangan yang terbuat dari ayam, daging, ikan dalam bentuk utuh, dan diisi dengan ayam, daging, ikan yang dicincang dan ditambah bumbu dan sayuran sebagai variasi warna.

Untuk menguatkan ayam, daging, ikan yang telah diisi harus dibungkus dengan kain bersih dan diikat dengan benang di bagian ujung, tengah sehingga berbentuk silinder.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

Teknik pengolahannya dengan jalan di *braised* selama 1- ½ jam, mempergunakan cairan *stock* (*white* atau *brown*) serta bumbu-bumbu sebagai penambah rasa. *Galantine* jika sudah masak dan dingin diselesaikan dengan *chaud froid sauce*.

Chaud froid sauce adalah saus yang terbuat dari *white* atau *brown sauce* yang dicampur dengan *aspic jelly*. *Galantine* dapat dihidangkan sebagai hidangan pembuka dengan berat 75-100 gr dan hidangan *main course* seberat 250-500 gr, selain itu *galantine* juga dapat dihidangkan sebagai hidangan *buffet* pada acara khusus.

2) Fungsi *Galantine* :

- a) Sebagai *appetizer* 75-100 gr
- b) Sebagai *main course* 250-500 gr
- c) Sebagai *hidangan buffet*

3) Komposisi *Gelatine*

a) Bahan pokok

Yaitu bahan-bahan pokok yang dipergunakan dalam pembuatan *galantine* contoh: ayam, daging, ikan dalam bentuk utuh.

b) Isi

Bahan-bahan yang merupakan campuran dari daging ayam, ikan, bumbu-bumbu yang telah dicincang kemudian dimasukkan kedalam bahan pokok.

- Bahan makanan hewani: daging, ayam, ikan yang telah dicincang

- Sayuran selain berfungsi sebagai isi dapat dipergunakan sebagai variasi warna. contoh: ayam, wortel, jamur yang telah dicincang

c) Cairan

- *White stock* atau *brown stock*, berfungsi untuk mengolah *galantine* dengan teknik *braised*

- *Chaud Froid Sauce*

Campuran *aspic jelly*, *white stock* atau *brown sauce* yang berfungsi untuk menutup *galantine* agar lebih menarik.

4) Syarat *gelatine* :

- a) Berbentuk silinder dan utuh
- b) Diisi bahan makanan hewani dan sayuran
- c) Diolah dengan teknik *braised*



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

d) Diselesaikan dengan *choud froid saus*

f. *Ballotines*

1) Pengertian

Hidangan yang terbuat dari paha ayam dan paha kambing, yang diisi dengan campuran daging giling, bumbu dan sayuran sebagai variasi warna.

2) Teknik pengolahan

Teknik pengolahan *ballotines* adalah di goreng dengan minyak sedikit (*shallow frying*), hingga mendapatkan lapisan yang coklat, kemudian *dibraised* dalam *brown stock*, *white wine* dan bumbu-bumbu. *Braised* dilakukan didalam oven selama 1-1½ jam agar *ballotines* masak. Hidangan *ballotines* yang diselesaikan dengan *chaud froid sauce aspic jelly* dapat dihidangkan sebagai hidangan pembuka seberat 75-100 gr atau hidangan *main course* seberat 250-500 gr dengan disertai *demiglaze sauce* atau *diable sauce*.

3) Komposisi

a) Bahan Pokok

Dalam pembuatan *ballotines* hanya memerlukan:

- Paha ayam bagian atas dan bawah yang masih menyatu
- Paha kambing bagian bawah yang masih ada tulang pipa

b) Isi

Merupakan campuran ayam giling, jamur, bumbu-bumbu dan sayuran (wortel, bayam) sebagai variasi warna

c) Cairan

- *White stock* atau *brown stock* yang berfungsi untuk mengolah *ballotines* teknik *braised aspic jelly*
- *Aspic jelly* berfungsi untuk menutup *ballotines* agar lebih menarik

4) Syarat-syarat *Ballotines*

Bahan ayam diambil dari bagian paha atas dan bawah, kambing diambil dari paha bawah, diisi dengan campuran daging, bumbu dan sayuran sebagai variasi warna. Diolah dengan *fried* dan teknik *braised*. Diselesaikan dengan *aspic jelly/chaud froid sauce*



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

g. Croquette

1) Pengertian

Adalah hidangan pembuka panas, untuk merangsang nafsu makan berbentuk kecil diawali dengan proses pembuatan *roux* yang dapat dicampur dengan berbagai bahan daging ayam, sayuran, telur, bentuk menurut selera, dilanjutkan dengan dilapisi tepung panir, kemudian digoreng dengan menggunakan minyak banyak lalu sajikan hangat.

2) Komposisi

a) Bahan utama

Tepung terigu, susu, mentega

b) Bahan tambahan

Minyak goreng, bumbu-bumbu, bahan isi

c) Bahan pelapis

Telur, tepung terigu, tepung panir

3) Syarat-syarat:

Pembuatan *roux* jangan terlalu lembek sehingga sukar dibentuk. Dipanir dengan terigu, kocokan telur, tepung roti digoreng dalam minyak *frittures* dengan suhu 170oC hingga berwarna kuning keemasan /*golden brown* dan dihidangkan hangat/panas.

h. Risoles

1) Pengertian

Merupakan hidangan pembuka panas, yang mempunyai rasa gurih dan asin yang dihidangkan hangat, dengan bahan terigu, kuning telur, mentega cair, susu, garam yang dibuat *crepe* dan diisi *ragout* atau isian yang lain dibentuk segitiga atau persegi, dipanir dan digoreng dalam minyak banyak.

2) Komposisi

a) Bahan utama

Tepung terigu, kuning telur, margarin cair, susu

b) Bahan tambahan

Sayuran: kentang, wortel, keju *edamer/kraff*, dan bahan isian lainnya, bumbu-bumbu, minyak goreng



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

c) Bahan pelapis

Putih telur, tepung panir

3) Syarat-syarat :

a) Adonan crepe *semi liquid*

b) Goreng dalam minyak banyak sampai *golden brown* dan dihidangkan hangat/panas.

i. *Quiche Lorraine*

1) Pengertian

Merupakan hidangan pembuka panas, untuk merangsang nafsu makan diawali dengan membuat adonan lembaran (*pie dough*), cetak bulat isi dengan daging cincang siram dengan saus *custard*, taburi keju parut

2) Komposisi

a) Bahan utama

Pie dough, daging, *hard cheese*

b) Bahan tambahan

Onion, lada, garam

c) Bahan penutup

Terigu, susu, *cream*, kuning telur

3) Syarat-syarat:

a) Pembuatan *pie* jangan terlalu kering, karena mudah pecah bila di oven

b) Warna *golden brown*

c) Hidangkan hangat

5. Teknik Penyimpanan Hidangan Pembuka (*Appetizer*)

a. Hidangan pembuka Dingin (*Cold Appetizer*)

Cold Appetizer seperti jenis salad mudah rusak, diperlukan perhatian untuk menjamin penyimpanan dalam refrigerator benar. Penggunaan alat dari *stainless steel* membantu menjaga makanan agar tidak pudar, sedangkan alat yang terbuat dari aluminium tidak begitu baik untuk digunakan, baik untuk pengolahan maupun penyajian karena dapat menyebabkan perubahan warna.

Untuk sayuran hijau dan *tossed salad* sering disimpan dalam kantong plastik.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

JL. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

b. Hidangan pembuka Panas (*Hot Appetizer*)

Sifat makanan *Hot Appetizer* adalah panas maka harus selalu dipertahankan kondisinya tetap hangat. Makanan yang disiapkan sebelumnya jika tidak segera disajikan harus disimpan dalam temperatur yang tepat dan harus ditutup untuk meyakinkan berada dalam kondisi yang baik dan tidak terkontaminasi oleh bahan-bahan lainnya.

Selalu menggunakan temperatur yang tepat untuk mengurangi kerusakan dan untuk melindungi usia dari produksi.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

JL. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan	:	SMK N 6 Yogyakarta
Program Studi Keahlian	:	Jasa Boga
Mata Pelajaran	:	Pengolahan Dan Penyajian Makanan Kontinental
Kelas / Semester	:	XI / Gasal
Materi Ajar / Topik / Tema	:	3.5. Menganalisis <i>salad</i>
Alokasi Waktu	:	7 x 45 menit
Pertemuan ke	:	5

A. Kompetensi Inti

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual dan prosedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
4. Mengolah, menyaji, menalar, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

B. Kompetensi Dasar dan Indikator

- 1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah.

2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja.

3.5. Menganalisis *salad*.

Indikator :

3.5.1. Dapat memahami pengertian *salad*.

3.5.2. Dapat memahami komposisi *salad*.

3.5.3. Dapat memahami kualitas *salad*.

3.5.4. Dapat memahami jenis-jenis *salad*.

3.5.5. Dapat menjelaskan fungsi *salad*.

3.5.6. Dapat menjelaskan dasar-dasar dalam menyiapkan *salad*.

3.5.7. Dapat menjelaskan prosedur pengolahan *salad*.

C. Tujuan Pembelajaran

Dengan kegiatan diskusi dan pembelajaran kooperatif / kelompok dalam pembelajaran pengolahan dan penyajian makanan kontinental khususnya mengenai *salad*, diharapkan siswa dapat aktif dalam kegiatan pembelajaran dan bertanggung jawab dalam penyampaian pendapat, memberikan saran dan kritik, serta dapat :

1. Siswa dapat memahami pengertian *salad*.

2. Siswa dapat memahami komposisi *salad*.

3. Siswa dapat memahami kualitas *salad*.

4. Siswa dapat memahami jenis-jenis *salad*.

5. Siswa dapat menjelaskan fungsi *salad*

6. Siswa dapat menjelaskan dasar-dasar dalam menyiapkan *salad*.

7. Siswa dapat menjelaskan prosedur pengolahan *salad*.

D. Materi Pembelajaran

1. Pengertian Salad

Pada awalnya *salad* sering diartikan sebagai makanan yang terdiri dari sayur-sayuran atau daun-daunan hijau yang segar (*crispy leaf vegetables*). Akan tetapi dalam perkembangannya pengertian ini tidak sepenuhnya benar, karena banyak bahan makanan lain yang ditambahkan



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

pada sayur-sayuran tadi sehingga lahirlah *salad* yang beraneka ragam. Pada akhirnya *salad* dapat diartikan sebagai suatu makanan yang merupakan campuran dari sayuran hijau segar, buah, daging, unggas dan ikan yang dihidangkan bersama *dressing* atau hanya terdiri dari buah segar dan *juice*.

2. Komposisi *Salad*

a. *A base of salad/ underliner*

Underliner merupakan bagian dasar atau alas dari *salad*. Pada umumnya bahan yang dipergunakan dari sayuran daun hijau, dengan tujuan agar salad tampak lebih segar (*refreshing effect*), misalnya daun selada atau *lettuce*. Akan tetapi kadang *underliner* dapat pula dibuat dari bukan sayuran hijau misalnya, *red cabbage*, *petsai/sawi putih*, *endive/ chicory* (mirip sawi putih berukuran lebih kecil, helai daun menguncup).

Beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam menata *underliner*:

- 1) Penempatan *underliner* tidak boleh menutupi logo/symbol nama perusahaan atau hotel yang dicetak pada piring sebelah atas.
- 2) Posisi *underliner* tidak boleh banyak menjorok keluar piring dan tidak boleh terlalu masuk ke dalam sehingga *underliner* tertutup seluruhnya pada waktu *body* diletakkan di atasnya.

b. *A body of salad*

Merupakan bagian utama dari *salad*. Nama *salad* pada umumnya diambil dari bagian utama ini, misalnya, *cucumber salad*, *tomato salad*, *chicken salad*. Ada beberapa hal yang perlu mendapat perhatian pada waktu mengatur bagian *body* yaitu :

- 1) *Body* yang terbuat dari campuran beberapa bahan makanan dengan *dressing* sebaiknya dicampur beberapa saat sebelum penyajian.
- 2) *Body* yang dicampur dengan *sauce mayonaise* tidak boleh meleleh, artinya *body* harus tetap merupakan ongkongan yang rapi.

c. *Dressing (cold sauce)*

Dressing adalah cairan (*liquid*) atau cairan yang dikentalkan (*semi liquid*) yang mempunyai rasa kecut dan tajam. *Salad dressing* merupakan bagian yang akan sangat menentukan cita rasa *salad*. Untuk itu *dressing* harus mempunyai rasa yang lebih menonjol dari rasa bahan utama hal ini karena:



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

- a) Bahan utama yang digunakan sebagian besar dari sayuran segar atau bahan makanan segar lainnya yang belum dibumbui.
- b) Bahan utama yang dimasak biasanya hanya diberi sedikit bumbu dan kadang tidak begitu terasa, sehingga dengan demikian rasa salad lebih diberikan oleh penggunaan *salad dressing*.

Beberapa hal penting yang perlu diperhatikan waktu memberikan *dressing* pada salad :

- a) *Dressing* tidak boleh merendam *salad*
- b) *Dressing* yang akan digunakan pada *salad* sayur-sayuran hijau sebaiknya dicampur/dituangkan pada saat salad sudah akan dihidangkan, agar salad tetap tampak hijau dan segar.

Jenis-jenis *dressing* yang sering digunakan pada penyajian salad antara lain : *Mayonaise, French dressing, Thousand Island dressing, Italian dressing, Sour cream dressing, Vinegar and oil dressing, Bleu or Roquefort cheese dressing, Russian dressing, Boiled or cooked dressing*

d. Garnish

Garnish berarti hiasan. Hiasan ini bisa diambilkan dari bagian *body*, tetapi hiasan juga dapat menggunakan bahan makanan lain. Prinsipnya *garnish* hendaknya disamping menghiasi juga harus dapat dimakan dan mempunyai rasa yang sesuai dengan *body*, serta sebaiknya juga sederhana tetapi tetap menarik jangan sampai justru *garnish* menghilangkan identitas *salad*.

3. Kualitas salad

Salad yang baik dan berkualitas dapat dilihat dari beberapa segi :

- a. Susunan bahan-bahan (*texture*)

Salad yang terbuat dari bahan-bahan segar harus betulbetul tampak segar. Begitu pula apabila terbuat dari bahan-bahan yang perlu dimasak, harus pula dimasak dengan baik.

- b. Keadaan campuran bahan (*consistency*)

Bahan utama yang dicampur dengan *dressing* harus mempunyai campuran yang tepat, tidak terlalu sedikit atau terlalu banyak.

- c. Rasa

Salad yang baik harus mempunyai rasa seimbang dan harmonis antara *body* dan *dressing*.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

d. Penampilan/*Appearance*

Penampilan salad tidak hanya tergantung pada komposisi bahan dan warna, tetapi ukuran alat hidang (*salad bowl*) juga harus sesuai dengan *salad* yang ada di atasnya.

4. Jenis-jenis *salad*

Salad dapat digolongkan berdasarkan pada :

a. Bahan utama yang digunakan untuk membentuk *body salad*.

Bahan utama yang digunakan pada pembuatan *salad* terdiri dari : *vegetables, meat, poultry, fish and shellfish, rice and paste, fruits.*

b. Komposisi dan jenis makanan yang digunakan untuk membuat *salad*.

Komposisi *salad* mempunyai pengaruh terhadap cara pembuatan salad. Jenis Salad antara lain:

1) *Simple Salad*

Merupakan *salad* yang terbuat dari satu atau dua macam bahan makanan. Contoh: *beet root salad, cucumbe salad, potato and beef salad*

2) *Compound Salad/complex salad*

Adalah kreasi dari *body* yang terbuat dari tiga atau lebih bahan makanan yang dipergunakan.

Contoh : *Yolande salad, Huzaren salad, Rusian salad.*

3) *American Salad*

Adalah mirip dengan *compound salad*, hanya *body* terbuat dari buah

Contoh : *Florida salad, orange salad.*

c. Temperatur atau suhu salad pada waktu dihidangkan.

1) *Cold Salad* dihidangkan dingin dengan temperature sekitar 10 - 15°C

Contoh : *Chef's salad, Seafood cocktail, Chicken salad Hawaiian*

2) *Hot Salad* dihidangkan panas/hangat dengan temperatur sekitar 50 - 60°C

Contoh : *Smoked beef and pineapple salad, Prawn Circlettes with lemon slice salad.*



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

5. Fungsi *Salad* dalam menu

Salad dapat berfungsi sebagai hidangan :

- a. *Appetizer/Hors d'oeuvre* dengan porsi antara 40-50 gram
- b. *Accompaniment/Side dish* dengan porsi antara 40 -50 gram
- c. *Main dish/Main course* dengan porsi antara 80 – 125 gram
- d. *Dessert* dengan porsi 80 - 100 gram

6. Dasar-dasar dalam menyiapkan *salad*

Kebanyakan *salad* dibuat dalam jumlah banyak, sehingga sebuah sistem pembuatan berjajar adalah sistem yang paling efisien. Hanya diperlukan sedikit proses memasak, tetapi dibutuhkan banyak waktu dalam pembuatannya jika dikerjakan dengan tangan. *Salad* dapat dibuat dengan cepat dan efisien hanya jika tempat pembuatannya disusun dengan tepat. Seluruh persiapannya adalah merupakan hal yang sangat penting.

Berikut beberapa hal mendasar yang akan mempersingkat persiapan *salad* :

- a. Persiapkan semua bahan. Cuci dan potong semua sayuran. Siapkan sayuran yang telah dimasak. Potong semua buah, sayuran, dan hiasan (*garnish*). Campur bahan isian (telur yang telah dipotong, kentang yang telah dipotong, potong buncis, dsb.) dinginkan semua bahan.
- b. Siapkan tempat saji *salad* di atas meja. Susun tempat saji itu di atas baki agar mudah dalam memindahkannya ke dalam pendingin.
- c. Tempatkan dasar atau bagian bawah *salad* di semua tempat saji.
- d. Susun isi *salad* di atas semua tempat saji.
- e. Hias semua *salad*.
- f. Bekukan hingga akan disajikan. Jangan simpan lebih dari beberapa jam atau *salad* akan menjadi layu. Tempat-tempat penyimpanan yang digunakan harus memiliki kelembaban yang tinggi.
- g. Jangan menambah *dressing*/saus pada *salad* hijau sampai saat penyajian agar supaya pada saat disajikan sayuran masih segar.

7. Prosedur pengolahan *salad*

Dalam pengolahan/pembuatan *salad* sangat diperlukan imajinasi dan kreativitas.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

JL. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

b. *Salad hijau*

- 1) Cuci semua sayuran hijau dengan cermat dan bersih.
- 2) Keringkan sayuran dengan baik (dapat menggunakan peralatan dan mesin pengering akan lebih cepat).
- 3) Dinginkan sayuran dalam almari pendingin dengan cara dibungkus dengan kain lembab.
- 4) Potong-potong atau sobek-sobek sayuran dalam ukuran sekali gigitan. Hal ini akan mempermudah pada waktu menyantap dari pada waktu makan harus memotongnya menggunakan garpu *salad*.
- 5) Campur sayuran hijau dan pastikan semua sayuran tercampur rata.
- 6) Siapkan piring *saladnya*. Gunakan selalu piring yang dingin. Hindari meletakkan *salad* dipiring lebih dari satu atau 2 jam sebelum penyajian, karena sayuran akan menjadi layu.
- 7) Tambahkan *garnish*. Jangan menggunakan sayuran sebagai *garnish* dari salah satu sayuran yang dicampur. Pilihlah *garnish* yang tidak berubah warna dan bentuknya, misalnya: buah alpukat terlalu lama akan berubah menjadi coklat, roti kering bisa menjadi lembek dan sebagainya.
- 8) Dinginkan (masukkan almari /ruang pendingin) sampai saat penyajian.
- 9) Tambahkan *dressing*/saus dengan cepat sebelum penyajian atau sajikan disebelah *salad*, karena sayuran hijau yang bersaus akan cepat layu.

c. *Salad buah*

- 1) *Salad* buah terkadang lebih baik ditata dari pada dicampur, karena kebanyakan buah lembut dan mudah rusak. Pengecualian pada *salad waldorf*.
- 2) Tatalah potongan buah yang rusak/tidak menarik di dasar *salad* dan potongan yang menarik di atasnya.
- 3) Beberapa buah seperti apel dan pisang akan berubah warna ketika pemotongan, dan seharusnya dimasukkan ke dalam larutan asam.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

- 4) Buah mudah berubah dibanding sayuran setelah dipotong. Jika akan mempersiapkan kedua *salad* tersebut dalam penyajian, persiapkan *salad* sayuran terlebih dahulu.
- 5) Apabila menggunakan buah kaleng, sebaiknya dikeringkan/ditiriskan terlebih dahulu sebelum dimasukkan dalam *salad* atau *salad* akan menjadi berair atau lembek. Cairan buah kaleng dapat disajikan lagi untuk saus pada *salad* buah atau pengolahan lain.

d. *Salad* sayuran

- 1) Pemotongan yang rapi dan cermat dari bahan-bahan *salad* ini sangat penting, karena ukuran dari sayuran akan mempengaruhi pandangan mata. Desain dan penyusunan *salad* sayuran ini terkadang berdasarkan keaneka ragaman ukuran seperti panjang, batang asparagus yang ramping dan kacang polong, irisan tomat, irisan timun, *green pepper strips* atau *rings* dan bunga lobak.
- 2) Potong-potong sayuran sedekat mungkin dengan waktu penyajian, agar bekas irisan atau potongan pada pinggir sayuran tidak kering.
- 3) Sayuran yang dimasak terlebih dahulu seharusnya teksturnya tetap kokoh, segar dan warnanya tetap bagus. Memasak sayuran yang berlebihan akan membuat *salad* sayuran menjadi tidak menarik.
- 4) Sayuran yang dimasak harus dikeringkan dengan cermat dan didinginkan terlebih dahulu sebelum dimasukkan atau dicampurkan dalam *salad*.

e. *Cooked salad* (*salad* yang dimasak)

- 1) Dinginkan buah-buahan yang telah dimasak secara menyeluruh sebelum mencampurnya dengan *mayonaise*, dan biarkan campuran *salad* yang lengkap tetap dingin.
- 2) *Cooked salad* dapat menjadi *salad* yang tepat untuk ditambahkan ayam, daging atau ikan. Namun demikian bahan-bahan tersebut harus dimasak menurut aturan sanitasi yang benar.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

- 3) Untuk menjaga gizinya masak kentang untuk *salad* hingga matang , kemudian baru dikupas dan dipotong-potong.
- 4) Jangan memotong bahan terlalu kecil jika menghendaki produk akhir tidak menjadi seperti pasta, tanpa daya tarik tekstur.
- 5) Sayuran yang renyah biasanya ditambahkan untuk menambah tekstur. Seledri biasanya merupakan sayuran yang populer, namun dapat pula menggunakan sayuran lain seperti: wortel, acar bawang, selada air atau apel. Akan tetapi pastikan bahwa rasanya seimbang.
- 6) Campur bahan seperti kentang atau *seafood*, mungkin perlu dimarinate lebih dahulu dengan cairan berbumbu seperti *vinaigrette* sebelum dicampur dengan *mayonnaise* dan bahan lainnya. Keringkan marinate yang tidak terserap agar *mayonnaise* tidak mencair.
- 7) Aduk *dressing* yang kental dengan hati-hati untuk menghindari rusaknya bahan-bahan utama.
- 8) Bahan *salad* biasanya dicampur dengan *scoop* untuk menjaga bentuk *salad*.
- 9) Pilih *garnish* yang menarik dan berwarna. *Salad* kentang dengan ayam akan kelihatan pucat dan tidak menarik tanpa *garnish*.

E. Model / Strategi, Pendekatan dan Metode Pembelajaran

1. Strategi Pembelajaran : CTL / Cooperative Learning
2. Pendekatan Pembelajaran : Scientific. Pendekatan ilmiah (Scientific approach) dalam pembelajaran sebagaimana dimaksud yang meliputi mengamati, menanya, mencoba, mengolah, menyajikan, menyimpulkan dan mencipta saus (sauce).

3. Metode Pembelajaran

a. Metode Ceramah Plus

Menggunakan lebih dari satu metode, yakni (a) metode ceramah yang dikombinasikan dengan metode ceramah plus tanya jawab dan tugas, (b) metode ceramah plus diskusi dan tugas, (c) metode ceramah plus demonstrasi dan latihan (CPDL).



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

b. Metode Diskusi

Mengharuskan siswa dibagi menjadi beberapa kelompok kemudian setiap kelompok diberikan beberapa pertanyaan untuk didiskusikan.

F. Langkah-Langkah Pembelajaran			
Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu (menit)	Metode
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none">1. Guru mengucapkan salam pembuka2. Guru menciptakan suasana kelas yang religious dengan menunjuk salah satu siswa memimpin berdoa3. Memeriksa kahadiran siswa dalam presensi4. Pemusatan perhatian dan pemotivasian Guru memberikan gambaran tentang <i>salad</i>.5. Sebagai apersepsi untuk mendorong rasa ingin tahu dan berfikir kritis, siswa diajak mengenal tentang <i>salad</i>, melalui tayangan <i>power point</i> sambil dilakukan proses tanya jawab.6. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai secara garis besar.	45	Ceramah plus
Kegiatan Inti	Guru memberikan tugas kepada siswa untuk: a. Mengamati <ol style="list-style-type: none">1. Tayangan tentang <i>salad</i> dalam makanan kontinental2. Melakukan studi pustaka untuk mencari informasi tentang <i>salad</i> dalam makanan kontinental.	30	Ceramah, Diskusi
	b. Menanya Mengajukan pertanyaan tentang pengertian <i>salad</i> komposisi <i>salad</i> , kualitas <i>salad</i> , jenis-jenis <i>salad</i> fungsi <i>salad</i> , dasar-dasar dalam menyiapkan <i>salad</i> dan prosedur pengolahan <i>salad</i> .	20	Diskusi



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

JL. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

	<p>c. Mengumpulkan informasi</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Melakukan diskusi dengan mengumpulkan data dari berbagai sumber informasi dan mencatat serta bertanya guna pemahaman lebih lanjut. 2. Membuat rangkuman / <i>resume</i> tentang <i>salad</i> dalam masakan kontinental. 	65	Diskusi/ Tanya Jawab
	<p>d. Mengasosiasi</p> <p>Setelah membuat rangkuman, siswa menghubungkan tentang <i>salad</i> pada masakan kontinental terhadap mengolah dan menyajikan makanan kontinental yang dilakukan dengan cara:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Membuat hasil laporan diskusi 2. Mengevaluasi hasil diskusi 3. Menyimpulkan hasil diskusi 	45	Diskusi
	<p>e. Mengkomunikasikan</p> <p>Mempresentasikan hasil diskusi</p>	60	Presentasi
	<p>f. Mengevaluasi</p> <p>Mengerjakan tes tertulis</p>	30	Tes
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru bersama dengan siswa mengevaluasi hasil presentasi dan menyimpulkan hasil pembelajaran mendiskripsikan tentang <i>salad</i> untuk dapat ditindak lanjuti pada pertemuan berikutnya yaitu praktik pembuatan <i>salad</i>. 2. Guru memberikan <i>reward</i> kepada kelompok yang seluruh anggotanya mendapat nilai diatas KKM dan salah satu anggotanya mendapat nilai terbaik di kelas. 3. Tugas siswa untuk pertemuan berikutnya membuat rencana kerja praktik membuat <i>salad</i> menggunakan buku format kegiatan belajar. 	20	Tanya jawab



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

G. Media, Alat dan Sumber Belajar

1. Media : *Hand Out, Power Point*, Gambar, Buku dan Internet
2. Alat / Bahan : Laptop, LCD Proyektor
3. Sumber Belajar :
Buku :
Diktat : Sutriyati Purwanti. 2001. “Pengolahan Masakan Kontinental”. PTBB.
FT. UNY

G. Penilaian Proses dan Hasil Belajar

1. Teknik Penilaian : Tes / Non Tes
2. Prosedur Penilaian :
 - a. Tes tertulis
 - b. Sikap selama pembelajaran berjalan
 - c. Presentasi
3. Penilaian
 - a. Kisi-kisi

No.	Aspek	Mekanisme dan Prosedur	Teknik Penilaian	Instrumen	Waktu penilaian
1	Sikap	Observasi Kerja Kelompok	Observasi Sikap Pengamatan	Penilaian Sikap Lembar Observasi	Selama pembelajaran dan saat diskusi
2	Pengetahuan	Tes Tertulis	Tes tertulis	Soal Tertulis	Selama pembelajaran dan saat diskusi
3	Keterampilan	Kinerja Presentasi		Penilaian Presentasi	Selama Pembelajaran inti



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

2) Penilaian Pengetahuan

a) Kisi-Kisi Soal (Essay/Uraian)

Kompetensi Inti	Kompetensi Dasar	Materi Pokok Pembelajaran	Indikator Esensial Soal	Bentuk Tes	Kode No Soal	Skor
Memahami dan menerapkan pengetahuan factual, konseptual, dan prosedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.	3.5. Menganalisis <i>salad</i>	3.5.1. Pengertian <i>salad</i>	Menyebutkan pengertian dari <i>salad</i>	essay	1	20
		3.5.2. Komposisi <i>salad</i>	Menyebutkan komposisi <i>salad</i>	essay	2	20
		3.5.3. Kualitas <i>salad</i>	Menyebutkan kualitas dari <i>salad</i>	essay	3	20
		3.5.4. Jenis-jenis <i>salad</i>	Menyebutkan jenis-jenis <i>salad</i>	essay	4	20
		3.5.5. Fungsi <i>salad</i> dalam menu	Menyebutkan fungsi <i>salad</i> dalam menu	essay	5	20

Soal :

1. Jelaskan apa yang dimaksud dengan *salad* ?
2. Sebutkan komposisi dari *salad* !
3. Sebutkan dan jelaskan kualitas *salad* yang baik !
4. Sebutkan dan jelaskan jenis-jenis *salad* !



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

5. Sebutkan fungsi *salad* dalam menu ! ?

Jawaban :

1. Pada awalnya *salad* sering diartikan sebagai makanan yang terdiri dari sayur-sayuran atau daun-daunan hijau yang segar (*crispy leaf vegetables*). Akan tetapi dalam perkembangannya pengertian ini tidak sepenuhnya benar, karena banyak bahan makanan lain yang ditambahkan pada sayur-sayuran tadi sehingga lahirlah *salad* yang beraneka ragam. Pada akhirnya *salad* dapat diartikan sebagai suatu makanan yang merupakan campuran dari sayuran hijau segar, buah, daging, unggas dan ikan yang dihidangkan bersama *dressing* atau hanya terdiri dari buah segar dan *juice*.

2. Komposisi dari *salad* yaitu *underliner*, *body*, *dressing* dan *garnish*.

3. *Salad* yang baik dan berkualitas dapat dilihat dari beberapa segi :

a) Susunan bahan-bahan (*texture*)

Salad yang terbuat dari bahan-bahan segar harus betul-betul tampak segar.

Begitu pula apabila terbuat dari bahan-bahan yang perlu dimasak, harus pula dimasak dengan baik.

b) Keadaan campuran bahan (*consistency*)

Bahan utama yang dicampur dengan *dressing* harus mempunyai campuran yang tepat, tidak terlalu sedikit atau terlalu banyak.

c) Rasa

Salad yang baik harus mempunyai rasa seimbang dan harmonis antara *body* dan *dressing*.

d) Penampilan/*Appearance*

Penampilan *salad* tidak hanya tergantung pada komposisi bahan dan warna, tetapi ukuran alat hidang (*salad bowl*) juga harus sesuai dengan *salad* yang ada di atasnya.

4. Jenis *Salad* antara lain:

- ***Simple Salad***

Merupakan *salad* yang terbuat dari satu atau dua macam bahan makanan.

Contoh: *beet root salad*, *cucumbe salad*, *potato and beef salad*

- ***Compound Salad/complex salad***

Adalah kreasi dari *body* yang terbuat dari tiga atau lebih bahan makanan yang dipergunakan.

Contoh : *Yolande salad*, *Huzaren salad*, *Rusian salad*.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

- **American Salad**

Adalah mirip dengan *compound salad*, hanya *body* terbuat dari buah

Contoh : *Florida salad*, *orange salad*.

5. *Salad* dapat berfungsi sebagai hidangan :

- *Appetizer/Hors d'oeuvre* dengan porsi antara 40-50 gram
- *Accompaniment/Side dish* dengan porsi antara 40 -50 gram
- *Main dish/Main course* dengan porsi antara 80 – 125 gram
- *Dessert* dengan porsi 80 - 100 gram

3) Penilaian Keterampilan : Presentasi dan Diskusi

Tugas kelompok :

Presentasi kelompok dengan materi: pengertian *salad* komposisi *salad*, kualitas *salad*, jenis-jenis *salad*, fungsi *salad*, dasar-dasar dalam menyiapkan *salad* dan prosedur pengolahan *salad*.

a) Lembar Penilaian Presentasi

No	Nama Siswa	No. Kelompok / Tema	Penilaian				Jumlah skor
			Kelancaran	Kekompakan	Keruntutan	Kesesuaian	
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

b) Rubrik Penilaian Keterampilan (Presentasi)

Aspek Yang Dinilai	Ketercapaian	Skor
Kelancaran Penyampaian	a. Materi telah disiapkan dari rumah b. Lancar menyampaikan materi c. Menggunakan bahasa yang baik (baku dan lugas) d. Penyampaian jelas (dengan suara yang jelas dan keras)	25 = Jika 4 point dilakukan 20 = Jika 3 point dilakukan 15 = Jika 2 point dilakukan 10 = Jika 1 point dilakukan
Kekompakan	a. Presentasi disiapkan oleh semua anggota kelompok b. Materi dan <i>power point</i> telah disiapkan dari rumah c. Kompak dalam menyampaikan materi (saling membantu) d. Kompak dalam menjawab pertanyaan	25 = Jika 4 point dilakukan 20 = Jika 3 point dilakukan 15 = Jika 2 point dilakukan 10 = Jika 1 point dilakukan
Keruntutan Penyampaian	a. Penyampaian materi sesuai teks b. Materi disampaikan urut c. Dapat menjelaskan secara baik	25 = Jika 3 point dilakukan 20 = Jika 2 point dilakukan 15 = Jika 1 point dilakukan
Kesesuaian Materi	a. Materi yang disampaikan sesuai ketentuan b. Jawaban yang disampaikan sesuai dengan konteks pertanyaan	25 = Jika 2 point dilakukan 20 = Jika 1 point dilakukan

Yogyakarta, 19 Agustus 2016

Mengetahui,

Guru Pembimbing Lapangan

Sri Rejeki Wahyuningsih S.Pd

NIP. 19650415 199003 2 004

Mahasiswa PPL

Deby Subiyantoro

NIM. 15511247012



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

HANDOUT

1. Pengertian *Salad*

Pada awalnya *salad* sering diartikan sebagai makanan yang terdiri dari sayur-sayuran atau daun-daunan hijau yang segar (*crispy leaf vegetables*). Akan tetapi dalam perkembangannya pengertian ini tidak sepenuhnya benar, karena banyak bahan makanan lain yang ditambahkan pada sayur-sayuran tadi sehingga lahirlah salad yang beraneka ragam. Pada akhirnya salad dapat diartikan sebagai suatu makanan yang merupakan campuran dari sayuran hijau segar, buah, daging, unggas dan ikan yang dihidangkan bersama *dressing* atau hanya terdiri dari buah segar dan *juice*.

2. Komposisi *Salad*

a. *A base of salad/ underliner*

Underliner merupakan bagian dasar atau alas dari *salad*. Pada umumnya bahan yang dipergunakan dari sayuran daun hijau, dengan tujuan agar *salad* tampak lebih segar (*refreshing effect*), misalnya daun selada atau *lettuce*. Akan tetapi kadang *underliner* dapat pula dibuat dari bukan sayuran hijau misalnya, *red cabbage*, *petsai/sawi putih*, *endive/ chicory* (mirip sawi putih berukuran lebih kecil, helai daun menguncup).

Beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam menata *underliner*:

- 1) Penempatan *underliner* tidak boleh menutupi logo/symbol nama perusahaan atau hotel yang dicetak pada piring sebelah atas.
- 2) Posisi *underliner* tidak boleh banyak menjorok keluar piring dan tidak boleh terlalu masuk ke dalam sehingga *underliner* tertutup seluruhnya pada waktu *body* diletakkan di atasnya.

b. *A body of salad*

Merupakan bagian utama dari salad. Nama salad pada umumnya diambil dari bagian utama ini, misalnya, *cucumber salad*, *tomato salad*, *chicken salad*. Ada beberapa hal yang perlu mendapat perhatian pada waktu mengatur bagian *body* yaitu :

- 1) *Body* yang terbuat dari campuran beberapa bahan makanan dengan *dressing* sebaiknya dicampur beberapa saat sebelum penyajian.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

- 2) *Body* yang dicampur dengan *sauce mayonaise* tidak boleh meleleh, artinya *body* harus tetap merupakan onggokan yang rapi.

c. Dressing (cold sauce)

Dressing adalah cairan (*liquid*) atau cairan yang dikentalkan (*semi liquid*) yang mempunyai rasa kecut dan tajam. *Salad dressing* merupakan bagian yang akan sangat menentukan cita rasa salad. Untuk itu *dressing* harus mempunyai rasa yang lebih menonjol dari rasa bahan utama hal ini karena:

- 1) Bahan utama yang digunakan sebagian besar dari sayuran segar atau bahan makanan segar lainnya yang belum dibumbui.
- 2) Bahan utama yang dimasak biasanya hanya diberi sedikit bumbu dan kadang tidak begitu terasa, sehingga dengan demikian rasa salad lebih diberikan oleh penggunaan *salad dressing*.

Beberapa hal penting yang perlu diperhatikan waktu memberikan *dressing* pada *salad* :

- 1) *Dressing* tidak boleh merendam salad
- 2) *Dressing* yang akan digunakan pada salad sayur-sayuran hijau sebaiknya dicampur/dituangkan pada saat salad sudah akan dihidangkan, agar salad tetap tampak hijau dan segar.

Jenis-jenis *dressing* yang sering digunakan pada penyajian salad antara lain : *Mayonaise*, *French dressing*, *Thousand Island dressing*, *Italian dressing*, *Sour cream dressing*, *Vinegar and oil dressing*, *Bleu or Roquefort cheese dressing*, *Russian dressing*, *Boiled or cooked dressing*

d. Garnish

Garnish berarti hiasan. Hiasan ini bisa diambilkan dari bagian *body*, tetapi hiasan juga dapat menggunakan bahan makanan lain. Prinsipnya *garnish* hendaknya disamping menghiasi juga harus dapat dimakan dan mempunyai rasa yang sesuai dengan *body*, serta sebaiknya juga sederhana tetapi tetap menarik jangan sampai justru *garnish* menghilangkan identitas *salad*.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

3. Kualitas *Salad*

Salad yang baik dan berkualitas dapat dilihat dari beberapa segi :

1) Susunan bahan-bahan (*texture*)

Salad yang terbuat dari bahan-bahan segar harus betul-betul tampak segar. Begitu pula apabila terbuat dari bahan-bahan yang perlu dimasak, harus pula dimasak dengan baik.

2) Keadaan campuran bahan (*consistency*)

Bahan utama yang dicampur dengan *dressing* harus mempunyai campuran yang tepat, tidak terlalu sedikit atau terlalu banyak.

3) Rasa

Salad yang baik harus mempunyai rasa seimbang dan harmonis antara *body* dan *dressing*.

4) Penampilan/*Appearance*

Penampilan *salad* tidak hanya tergantung pada komposisi bahan dan warna, tetapi ukuran alat hidang (*salad bowl*) juga harus sesuai dengan *salad* yang ada di atasnya.

4. Jenis-jenis *salad*

Salad dapat digolongkan berdasarkan pada :

a. Bahan utama yang digunakan untuk membentuk *body* salad.

Bahan utama yang digunakan pada pembuatan *salad* terdiri dari: *vegetables, meat, poultry, fish and shellfish, rice and paste, fruits*.

b. Komposisi dan jenis makanan yang digunakan untuk membuat *salad*.

Komposisi *salad* mempunyai pengaruh terhadap cara pembuatan salad. Jenis *Salad* antara lain:

1) *Simple Salad*

Merupakan salad yang terbuat dari satu atau dua macam bahan makanan. Contoh: *beet root salad, cucumbe salad, potato and beef salad*

2) *Compound Salad/complex salad*

Adalah kreasi dari *body* yang terbuat dari tiga atau lebih bahan makanan yang dipergunakan.

Contoh : *Yolande salad, Huzaren salad, Rusian salad*.

3) *American Salad*

Adalah mirip dengan *compound salad*, hanya *body* terbuat dari buah. Contoh : *Florida salad, orange salad*.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

c. Temperatur atau suhu *salad* pada waktu dihidangkan.

1) *Cold Salad* dihidangkan dingin dengan temperature sekitar 10 - 15°C

Contoh : *Chef's salad, Seafood cocktail, Chicken salad Hawaiian*

2) *Hot Salad* dihidangkan panas/hangat dengan temperatur sekitar 50 - 60°C

Contoh : *Smoked beef and pineapple salad, Prawn Circlettes with lemon slice salad.*

5. Fungsi *Salad* dalam menu

Salad dapat berfungsi sebagai hidangan :

- Appetizer/Hors d'oeuvre* dengan porsi antara 40-50 gram
- Accompaniment/Side dish* dengan porsi antara 40 -50 gram
- Main dish/Main course* dengan porsi antara 80 – 125 gram
- Dessert* dengan porsi 80 - 100 gram

6. Dasar-dasar dalam menyiapkan *salad*

Kebanyakan *salad* dibuat dalam jumlah banyak, sehingga sebuah sistem pembuatan berjajar adalah sistem yang paling efisien. Hanya diperlukan sedikit proses memasak, tetapi dibutuhkan banyak waktu dalam pembuatannya jika dikerjakan dengan tangan. *Salad* dapat dibuat dengan cepat dan efisien hanya jika tempat pembuatannya disusun dengan tepat. Seluruh persiapannya adalah merupakan hal yang sangat penting.

Berikut beberapa hal mendasar yang akan mempersingkat persiapan *salad* :

- Persiapkan semua bahan. Cuci dan potong semua sayuran. Siapkan sayuran yang telah dimasak. Potong semua buah, sayuran, dan hiasan (*garnish*). Campur bahan isian (telur yang telah dipotong, kentang yang telah dipotong, potong buncis, dsb.) dinginkan semua bahan.
- Siapkan tempat saji *salad* di atas meja. Susun tempat saji itu di atas baki agar mudah dalam memindahkannya ke dalam pendingin.
- Tempatkan dasar atau bagian bawah *salad* di semua tempat saji.
- Susun isi *salad* di atas semua tempat saji.
- Hias semua *salad*.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

- f. Bekukan hingga akan disajikan. Jangan simpan lebih dari beberapa jam atau *salad* akan menjadi layu. Tempat-tempat penyimpanan yang digunakan harus memiliki kelembaban yang tinggi.
- g. Jangan menambah *dressing*/saus pada salad hijau sampai saat penyajian agar supaya pada saat disajikan sayuran masih segar.

7. Prosedur pengolahan *salad*

Dalam pengolahan/pembuatan *salad* sangat diperlukan imajinasi dan kreativitas.

a. *Salad* hijau

- 1) Cuci semua sayuran hijau dengan cermat dan bersih.
- 2) Keringkan sayuran dengan baik (dapat menggunakan peralatan dan mesin pengering akan lebih cepat).
- 3) Dinginkan sayuran dalam almari pendingin dengan cara dibungkus dengan kain lembab.
- 4) Potong-potong atau sobek-sobek sayuran dalam ukuran sekali gigitan. Hal ini akan mempermudah pada waktu menyantap dari pada waktu makan harus memotongnya menggunakan garpu *salad*.
- 5) Campur sayuran hijau dan pastikan semua sayuran tercampur rata.
- 6) Siapkan piring *salad*nya. Gunakan selalu piring yang dingin. Hindari meletakkan *salad* dipiring lebih dari satu atau 2 jam sebelum penyajian, karena sayuran akan menjadi layu.
- 7) Tambahkan *garnish*. Jangan menggunakan sayuran sebagai *garnish* dari salah satu sayuran yang dicampur. Pilihlah *garnish* yang tidak berubah warna dan bentuknya, misalnya: buah alpukat terlalu lama akan berubah menjadi coklat, roti kering bisa menjadi lembek dan sebagainya.
- 8) Dinginkan (masukkan almari /ruang pendingin) sampai saat penyajian.
- 9) Tambahkan *dressing*/saus dengan cepat sebelum penyajian atau sajikan disebelah *salad*, karena sayuran hijau yang bersaus akan cepat layu.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

b. *Salad buah*

- 1) *Salad* buah terkadang lebih baik ditata dari pada dicampur, karena kebanyakan buah lembut dan mudah rusak. Pengecualian pada *salad waldorf*.
- 2) Tatalah potongan buah yang rusak/tidak menarik di dasar *salad* dan potongan yang menarik di atasnya.
- 3) Beberapa buah seperti apel dan pisang akan berubah warna ketika pemotongan, dan seharusnya dimasukkan ke dalam larutan asam.
- 4) Buah mudah berubah dibanding sayuran setelah dipotong. Jika akan mempersiapkan kedua *salad* tersebut dalam penyajian, persiapkan salad sayuran terlebih dahulu.
- 5) Apabila menggunakan buah kaleng, sebaiknya dikeringkan/ditiriskan terlebih dahulu sebelum dimasukkan dalam *salad* atau *salad* akan menjadi berair atau lembek. Cairan buah kaleng dapat disajikan lagi untuk saus pada *salad* buah atau pengolahan lain.

c. *Salad sayuran*

- 1) Pemotongan yang rapi dan cermat dari bahan-bahan *salad* ini sangat penting, karena ukuran dari sayuran akan mempengaruhi pandangan mata. Desain dan penyusunan *salad* sayuran ini terkadang berdasarkan aneka ragam ukuran seperti panjang, batang asparagus yang ramping dan kacang polong, irisan tomat, irisan timun, *green pepper strips* atau *rings* dan bunga lobak.
- 2) Potong-potong sayuran sedekat mungkin dengan waktu penyajian, agar bekas irisan atau potongan pada pinggir sayuran tidak kering.
- 3) Sayuran yang dimasak terlebih dahulu seharusnya teksturnya tetap kokoh, segar dan warnanya tetap bagus. Memasak sayuran yang berlebihan akan membuat *salad* sayuran menjadi tidak menarik.
- 4) Sayuran yang dimasak harus dikeringkan dengan cermat dan didinginkan terlebih dahulu sebelum dimasukkan atau dicampurkan dalam *salad*.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

JL. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

d. Cooked salad (salad yang dimasak)

- 1) Dinginkan buah-buahan yang telah dimasak secara menyeluruh sebelum mencampurnya dengan *mayonaise*, dan biarkan campuran *salad* yang lengkap tetap dingin.
- 2) *Cooked salad* dapat menjadi *salad* yang tepat untuk ditambahkan ayam, daging atau ikan. Namun demikian bahan-bahan tersebut harus dimasak menurut aturan sanitasi yang benar.
- 3) Untuk menjaga gizinya masak kentang untuk *salad* hingga matang, kemudian baru dikupas dan dipotong-potong.
- 4) Jangan memotong bahan terlalu kecil jika menghendaki produk akhir tidak menjadi seperti pasta, tanpa daya tarik tekstur.
- 5) Sayuran yang renyah biasanya ditambahkan untuk menambah tekstur. Seledri biasanya merupakan sayuran yang populer, namun dapat pula menggunakan sayuran lain seperti: wortel, acar bawang, selada air atau apel. Akan tetapi pastikan bahwa rasanya seimbang.
- 6) Campur bahan seperti kentang atau *seafood*, mungkin perlu dimarinade lebih dahulu dengan cairan berbumbu seperti *vinaigrette* sebelum dicampur dengan *mayonnaise* dan bahan lainnya. Keringkan marinade yang tidak terserap agar *mayonaise* tidak mencair.
- 7) Aduk *dressing* yang kental dengan hati-hati untuk menghindari rusaknya bahan-bahan utama.
- 8) Bahan *salad* biasanya dicampur dengan *scoop* untuk menjaga bentuk *salad*.
- 9) Pilih *garnish* yang menarik dan berwarna. *Salad* kentang dengan ayam akan kelihatan pucat dan tidak menarik tanpa *garnish*.

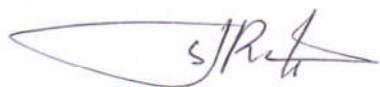
Kisi-Kisi Soal Ulangan Harian

Kompetensi Inti	Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Indikator Esensial Soal	Penilaian	
				Tingkat Kognitif	Nomor Butir Soal
Memahami dan menerapkan pengetahuan factual, konseptual, dan prosedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.	3.1. Mendeskripsikan ruang lingkup, pola susunan menu dan karakteristik makanan kontinental	Makanan Kontinental	3.1.1. Pengertian makanan kontinental	C1	1, 5, 9
			3.1.2. Ruang lingkup makanan kontinental	C2	2, 6, 7, 10
			3.1.3. Pola susunan menu kontinental dan karakteristiknya.	C1	3, 4, 8
	3.2. Menganalisis kaldu (<i>stock</i>)	Kaldu (<i>stock</i>)	3.2.1. Pengertian kaldu (<i>stock</i>)	C2	11
			3.2.2. Fungsi kaldu (<i>stock</i>)	C2	12
			3.2.3. Klasifikasi kaldu (<i>stock</i>)	C2	13, 14
			3.2.4. Kriteria kaldu (<i>stock</i>)	C2	15
			3.2.5. Bahan pembuatan kaldu (<i>stock</i>)	C2	16, 17, 18, 19, 20
	3.3. Membedakan saus (<i>sauce</i>) dan turunannya	Saus (<i>sauce</i>) dan turunannya	3.3.1. Pengertian Saus (<i>sauce</i>)	C2	31
			3.3.2. Fungsi Saus (<i>sauce</i>)	C2	32
			3.3.3. Bahan pembuatan Saus (<i>sauce</i>)	C2	33
			3.3.4. Saus khusus	C2	34
			3.3.5. Turunan Saus (<i>sauce</i>)	C2	35, 36, 37, 38
			3.3.6. Kriteria	C2	39

			kualitas Saus (<i>sauce</i>)		
			3.3.7. Cara penyimpanan Saus (<i>sauce</i>)	C2	40
	3.4. Menganalisis makanan pembuka (<i>appetizer</i>)	Makanan pembuka (<i>appetizer</i>)	3.4.1.1. Pengertian sup (<i>soup</i>)	C2	21
			3.4.1.2. Fungsi sup (<i>soup</i>)	C2	22
			3.4.1.3. Bahan pembuatan sup (<i>soup</i>)	C2	23, 24
			3.4.1.4. Klasifikasi sup (<i>soup</i>)	C2	25, 26, 27
			3.4.1.5. Penyajian sup (<i>soup</i>)	C2	28, 29
			3.4.1.6. Kriteria sup (<i>soup</i>)	C2	30
	3.5. Menganalisis <i>salad</i>	<i>Salad</i>	3.5.1. Pengertian <i>salad</i>	C2	41
			3.5.2. Fungsi <i>salad</i>	C2	42, 44
			3.5.3. Komposisi <i>salad</i>	C2	43
			3.5.4. Klasifikasi <i>salad</i>	C2	45, 46, 47, 48, 49, 50

Yogyakarta, 19 Agustus 2016

Mengetahui,
Guru Pembimbing Lapangan



Sri Rejeki Wahyuningsih S.Pd
NIP. 19650415 199003 2 004

Mahasiswa PPL



Deby Subiyantoro
NIM. 15511247012

Berilah tanda silang (x) pada jawaban yang benar !

1. Makanan yang berasal dari negara-negara benua yang terdiri dari dataran yang luas dan mempunyai empat musim merupakan pengertian dari ...
 - a. Makanan Indonesia
 - b. Makanan Kontinental
 - c. Makanan Oriental
 - d. Makanan Tradisional

2. Teknik pengolahan makanan kontinental yang benar adalah ...
 - a. simple, singkat, cepat
 - b. simple, lama, cepat
 - c. rumit, singkat, cepat
 - d. rumit, lama, cepat

3. Dibawah ini yang termasuk jenis makanan dalam susunan menu makanan kontinental, kecuali ...
 - a. soup
 - b. hidangan penutup
 - c. hidangan utama
 - d. minuman

4. Hidangan yang disajikan dengan porsi kecil/satu atau dua gigitan (bit size) merupakan pengertian dari ...
 - a. soup
 - b. main course
 - c. dessert
 - d. appetizer

5. Dibawah ini merupakan ciri khas dari makanan kontinental yaitu ...
 - a. rasa bumbu kuat dan rempah lemah
 - b. rasa bumbu dan rempah dengan kuat
 - c. rasa bumbu lemah dan rempah kuat
 - d. rasa bumbu dan rempah lemah

6. Dibawah ini yang merupakan struktur menu dari makanan kontinental adalah ...
 - a. menu klasik 14 giliran, menu modern 3-5 giliran
 - b. menu klasik 13 giliran, menu modern 3-5 giliran
 - c. menu klasik 12 giliran, menu modern 3-5 giliran
 - d. menu klasik 11 giliran, menu modern 3-5 giliran

7. Satu rangkaian dalam makanan utama dan jumlah porsi sama dengan karbohidrat merupakan ruang lingkup makanan kontinental dari aspek ...
 - a. karbohidrat
 - b. tata cara penyajian
 - c. makanan pokok
 - d. sayuran
8. Dibawah ini merupakan klasifikasi hidangan pembuka (appetizer), kecuali ...
 - a. canapé
 - b. pate
 - c. galantine
 - d. pasta
9. Dibawah ini merupakan negara yang mempengaruhi budaya makanan kontinental adalah ...
 - a. Inggris
 - b. Perancis
 - c. Belanda
 - d. Belgia
10. Satu rangkaian yang terdiri dari protein hewani, makanan pokok dan sayuran merupakan ruang lingkup makanan kontinental dari segi aspek ...
 - a. lauk pauk
 - b. makanan pokok
 - c. susunan makanan utama
 - d. struktur menu
11. Cairan yang didapat dari perebusan tulang atau daging, unggas, ikan, sayur-sayuran dan bahan-bahan pemberi rasa dan aroma merupakan pengertian dari ...
 - a. suce
 - b. stock
 - c. soup
 - d. appetizer
12. Dibawah ini merupakan fungsi dari stock, kecuali ...
 - a. Merangsang alat pencernaan
 - b. Sebagai dasar dalam pembuatan sup dan saos
 - c. Dapat diberikan pada orang setelah sembuh dari sakit
 - d. Meningkatkan penampilan dalam warna dan kilau

13. Kaldu yang dibuat dari tulang ayam, sayap, kepala, kaki dan bagian dalam (giblet) merupakan pengertian dari ...
- a. fish stock
 - b. lamb stock
 - c. beef stock
 - d. chicken stock
14. Dibawah ini stock yang membutuhkan waktu perebusan selama 3 sampai 4 jam yaitu ...
- a. beef stock
 - b. lamb stock
 - c. chicken stock
 - d. fish stock
15. Dibawah ini merupakan criteria dari stock, kecuali ...
- a. bersih
 - b. bening
 - c. tidak berlemak
 - d. keruh
16. Dibawah ini meruakan bahan-bahan yang digunakan dalam membuat stock, kecuali ...
- a. tulang
 - b. air
 - c. bumbu
 - d. buah-buahan
17. Carrot, onion, leek dan celery merupakan bahan yang digunakan dalam membuat...
- a. bouquet garni
 - b. mirepoix
 - c. sauce
 - d. appetizer
18. Leek, bay leaf, thyme dan ground black pepper merupakan bahan yang digunakan dalam membuat ...
- a. bouquet garni
 - b. mirepoix
 - c. sauce
 - d. appetizer

19. Dibawah ini merupakan bahan pengaroma yang digunakan dalam pembuatan stock yaitu ...
- a. bouquet garni
 - b. garam
 - c. gula
 - d. lada
20. Dibawah ini air yang baik digunakan dalam pembuatan stock, kecuali ...
- a. air yang bersih
 - b. air asin
 - c. air yang tidak berbau
 - d. air yang tidak memiliki rasa tajam
21. Makanan cair yang terbuat dari stock daging, ayam, ikan dan ditambahkan bahan-bahan pengaroma, bumbu-bumbu dan isian merupakan pengertian dari ...
- a. stock
 - b. soup
 - c. sauce
 - d. appetizer
22. Dibawah ini yang termasuk dalam fungsi soup, kecuali ...
- a. pembangkit selera makan
 - b. penetral rasa pada lidah
 - c. merangsang alat pencernaan
 - d. penambah nilai gizi
23. Dibawah ini merupakan bahan-bahan dalam pembuatan soup, kecuali ...
- a. bahan utama
 - b. bahan pengental
 - c. bahan isian
 - d. bahan pencair
24. Dibawah ini merupakan bahan pemberi rasa dan aroma dalam pembuatan soup, kecuali ...
- a. cream
 - b. mirepoix
 - c. bouquet garni
 - d. lada

25. Sup yang dibuat dalam keadaan jernih yaitu stock yang tidak dikentalkan merupakan pengertian dari ...
- a. thick soup
 - b. thin soup
 - c. potage soup
 - d. special soup
26. Dibawah ini merupakan klasifikasi dari clear soup, kecuali ...
- a. chowder soup
 - b. broth bouillon
 - c. consommé
 - d. vegetables soup
27. Dibawah ini merupakan klasifikasi dari thick soup, kecuali ...
- a. cream soup
 - b. puree soup
 - c. bisque soup
 - d. broth bouillon
28. Dibawah ini merupakan suhu penyajian soup yang benar adalah ...
- a. 80-90⁰ C
 - b. 70-80⁰C
 - c. 60-70⁰C
 - d. 50-60⁰ C
29. Dibawah ini merupakan standar porsi dalam penyajian soup yaitu ...
- a. 350 ml
 - b. 300 ml
 - c. 250 ml
 - d. 200 ml
30. Dibawah ini merupakan criteria soup kental, kecuali ...
- a. penampakan soup transparan
 - b. tidak berbutir
 - c. kaya dari segi aroma, rasa dan penampilan
 - d. mempunyai tekstur kental namun tidak dapat dituang

31. Bahan-bahan cair atau cairan yang dikentalkan hingga semiliquid yang ditambahkan untuk kelembaban pada makanan merupakan pengertian dari ...
- a. stock
 - b. sauce
 - c. soup
 - d. appetizer
32. Dibawah ini merupakan fungsi dari sauce, kecuali ...
- a. Mempertinggi nilai gizi
 - b. Menambah rasa dan kelazatan suatu masakan
 - c. Mempertinggi aroma makanan
 - d. Merangsang alat pencernaan
33. Dibawah ini merupakan bahan / komponen dasar dalam pembuatan sauce, kecuali ...
- a. bahan pengental
 - b. bahan pengaroma
 - c. baha cair
 - d. bahan isian
34. Dibawah ini yang termasuk dalam sauce khusus yaitu ...
- a. coulis
 - b. mustard sauce
 - c. mushroom sauce
 - d. diable sauce
35. Dibawah ini merupakan turunan dari béchamel sauce adalah ...
- a. curry sauce
 - b. cream sauce
 - c. madeira sauce
 - d. Spanish sauce
36. Dibawah ini merupakan turunan dari veloute sauce adalah ...
- a. mornay sauce
 - b. Robert sauce
 - c. aurora sauce
 - d. creole sauce

37. Dibawah ini merupakan turunan dari espagnole sauce adalah ...
- a. nantua sauce
 - b. poulette sauce
 - c. portugaise sauce
 - d. bordelaise sauce
38. Dibawah ini merupakan turunan dari tomato sauce, kecuali ...
- a. Spanish sauce
 - b. portugaise sauce
 - c. creole sauce
 - d. choron sauce
39. Dibawah ini merupakan beberapa hal yang menentukan criteria kualitas sauce, kecuali ...
- a. aroma
 - b. penampilan
 - c. kepekatan dan kondisi bagian utama
 - d. rasa
40. Dibawah ini merupakan cara penyimpanan saus dasar roux yang baik dan benar, kecuali ...
- a. bila terlalu kental dicairkan dengan susu/stock dan bila terlalu cair dikentalkan dengan bahan pengental
 - b. ditutup dengan kertas roti yang dialasi mentega
 - c. au'bain marie
 - d. disimpan dalam refrigerator dan dinetralkan kembali sesuai dengan temperature ruangan
41. Hidangan yang merupakan campuran dari sayuran hijau segar, buah, daging, unggas dan ikan yang dihidangkan bersama dressing sebagai pembangkit selera makan merupakan pengertian dari ...
- a. sauce
 - b. salad
 - c. soup
 - d. appetizer

42. Dibawah ini merupakan fungsi dari salad, kecuali ...
- a. sebagai side dish
 - b. sebagai appetizer
 - c. sebagai main dish
 - d. sebagai underliner
43. Dibawah ini merupakan komposisi dari salad yang benar, kecuali ...
- a. body
 - b. garnish
 - c. side dish
 - d. dressing
44. Dibawah ini merupakan standar porsi salad sebagai appetizer yaitu ...
- a. 50 gr-75 gr
 - b. 40 gr-50 gr
 - c. 75 gr-100 gr
 - d. 80 gr-125 gr
45. Berdasarkan komposisi dan jenis bahan yang digunakan dalam pembuatan salad, maka salad dapat diklasifikasikan sebagai berikut, kecuali ...
- a. compound salad
 - b. cold salad
 - c. american salad
 - d. simple salad
46. Dibawah ini merupakan temperature suhu yang sesuai untuk penyajian cold salad adalah ...
- a. 0-5⁰ C
 - b. 5-10⁰ C
 - c. 10-15⁰ C
 - d. 15-20⁰C
47. Dibawah ini merupakan salah satu contoh dari compound salad yaitu ...
- a. tomato salad
 - b. rusian salad
 - c. cucumber salad
 - d. florida salad

48. Dibawah ini merupakan temperature suhu yang sesuai untuk penyajian hot salad adalah ...
- a. 40-50⁰ C
 - b. 50-60⁰ C
 - c. 60-70⁰ C
 - d. 70-80⁰ C
49. Untuk memilih salad yang baik dan berkualitas dapat dilihat dari beberapa sisi, kecuali ...
- a. penampilan/appearance
 - b. susunan bahan yang digunakan (texture)
 - c. keadaan campuran bahan (consistency)
 - d. rasa yang tidak seimbang antara body dan dressing
50. Peralatan yang digunakan dalam pembuatan salad ada beraneka macam. Dibawah ini yang termasuk alat yang digunakan dalam pembuatan salad, kecuali ...
- a. bowl
 - b. pan
 - c. ballon whisk
 - d. gelas ukur

KUNCI JAWABAN

- | | |
|-------|-------|
| 1. B | 26. A |
| 2. A | 27. D |
| 3. D | 28. B |
| 4. D | 29. C |
| 5. B | 30. D |
| 6. B | 31. B |
| 7. D | 32. D |
| 8. D | 33. D |
| 9. B | 34. A |
| 10. C | 35. B |
| 11. B | 36. C |
| 12. D | 37. D |
| 13. D | 38. D |
| 14. B | 39. D |
| 15. D | 40. D |
| 16. D | 41. B |
| 17. B | 42. D |
| 18. A | 43. C |
| 19. A | 44. A |
| 20. B | 45. B |
| 21. B | 46. C |
| 22. C | 47. B |
| 23. D | 48. B |
| 24. A | 49. D |
| 25. B | 50. B |



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan	:	SMK N 6 Yogyakarta
Program Studi Keahlian	:	Jasa Boga
Mata Pelajaran	:	Pengolahan Dan Penyajian Makanan Kontinental
Kelas / Semester	:	XI / Gasal
Materi Ajar / Topik / Tema	:	3.6. Mendeskripsikan <i>Sandwich</i>
Alokasi Waktu	:	7 x 45 menit
Pertemuan ke	:	6

A. Kompetensi Inti

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya.
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual dan prosedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
4. Mengolah, menyaji, menalar, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

B. Kompetensi Dasar dan Indikator

- 1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

JL. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah.

2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja.

3.6. Mendeskripsikan *Sandwich*.

Indikator :

3.6.1. Dapat menjelaskan pengertian *sandwich*.

3.6.2. Dapat menjelaskan komposisi *sandwich*.

3.6.3. Dapat menjelaskan jenis-jenis *sandwich*.

3.6.4. Dapat menjelaskan persiapan pembuatan *sandwich*.

3.6.5. Dapat menjelaskan teknik pembuatan *sandwich*.

3.6.6. Dapat menjelaskan cara penyajian *sandwich*.

3.6.7. Dapat menjelaskan standar porsi dari *sandwich*.

3.6.8. Dapat menjelaskan standard dari *sandwich*.

C. Tujuan Pembelajaran

Dengan kegiatan diskusi dan pembelajaran kooperatif / kelompok dalam pembelajaran pengolahan dan penyajian makanan kontinental khususnya mengenai *sandwich*, diharapkan siswa dapat aktif dalam kegiatan pembelajaran dan bertanggung jawab dalam penyampaian pendapat, memberikan saran dan kritik, serta dapat :

1. Siswa dapat menjelaskan pengertian *sandwich*.
2. Siswa dapat menjelaskan komposisi *sandwich*.
3. Siswa dapat menjelaskan jenis-jenis *sandwich*.
4. Siswa dapat menjelaskan persiapan pembuatan *sandwich*.
5. Siswa dapat menjelaskan teknik pembuatan *sandwich*.
6. Siswa dapat menjelaskan cara penyajian *sandwich*.
7. Siswa dapat menjelaskan standar porsi dari *sandwich*.
8. Siswa dapat menjelaskan standard dari *sandwich*.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

D. Materi Pembelajaran

1. Pengertian *Sandwich*

Sandwich adalah makanan yang dibuat dari bermacam-macam roti (*bread*) yang diiris (merupakan belahan tipis) dan diisi dengan berbagai isian.

Pada umumnya *sandwich* disajikan sebagai hidangan selingan (*snack*) untuk orang-orang yang tidak mempunyai cukup waktu untuk makan, misalnya sebagai bekal orang yang bekerja, dalam perjalanan dan sebagainya.

2. Komposisi *Sandwich*

Sandwich yang lengkap terdiri dari empat bagian utama, yaitu:

a. *Bread* / Roti

Roti yang digunakan untuk membuat *sandwich* disebut "*sandwich bread*" yang bentuknya segi empat. Namun demikian jenis roti yang lain juga dapat digunakan dalam pembuatan *sandwich*, antara lain: *french bread*, *toast bread*, *hamburger bun*, *hot dog bun* dan lain-lain.

Dengan berbagai macam roti tersebut *sandwich* dapat dibentuk. Akan tetapi masing-masing *sandwich* ada ketentuan-ketentuannya untuk masing-masing roti yang digunakan.

Beberapa contoh *sandwich* menurut jenis/macam roti yang digunakan:

a. Yang dibentuk dari *sandwich bread* = *toast bread*

- 1) *Chicken salad sandwich*
- 2) *Cheese sandwich*
- 3) *Ham sandwich*
- 4) *Club sandwich*
- 5) *Open face sandwich*
- 6) Dan lain-lain

b. Yang dibentuk dari *French bread*

- 1) *Hot roast beef sandwich*

c. Yang dibentuk dari *hamburger bun*

- 1) *Hamburger sandwich*
- 2) *Cheese burger sandwich*
- 3) Dan lain-lain

d. Yang dibentuk dari *hot dog bun*

- 1) *Hot dog sandwich*



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

2) *Roast beef sandwich*, dan lain-lain

b. *Spread/Olesan*

Berupa bahan makanan yang lembek atau setengah kental yang dioleskan pada permukaan roti. *Spread*/olesan ini berfungsi untuk memberikan rasa, menambah kelembaban, sebagai pekat, menambah gizi dan kesempurnaan pada *sandwich*. *Spread* yang digunakan harus lunak, mudah dioleskan dan tidak berair atau basah. Misalnya dapat menggunakan: *butter*, mentega atau *mayonnaise*.

c. *Filling/Isian*

Filling adalah bahan makanan yang akan diletakkan atau diatur pada roti atau di antara kedua irisan roti yang digunakan untuk membuat *sandwich*. Pada umumnya nama *sandwich* disesuaikan dengan nama bahan makanan yang digunakan untuk membuat *filling*/isian ini. Misalnya, *Cheese sandwich* menggunakan *cheese* sebagai *filling*.

d. *Garnish/Hiasan*

Garnish ini digunakan bila perlu. *Garnish* dibuat dari bahan makanan juga yang berfungsi menyertai *sandwich* dan atau memberi hiasan pada *sandwich*, sehingga *sandwich* tampak menarik dan merangsang selera makan. *Garnish* yang digunakan sebaiknya sederhana, dapat dimakan dan mempunyai rasa yang sesuai dengan *filling* yang digunakan. Dengan demikian *garnish* tidak hanya berfungsi menghias tetapi juga dapat menambah rasa dan kadar gizi pada *sandwich*.

3. Jenis – Jenis *Sandwich*

Sandwich dapat dibedakan menurut temperatur pada saat dihidangkan dan menurut bentuk atau susunan *sandwich*:

a) Berdasarkan temperatur *sandwich* pada waktu dihidangkan.

1) *Cold sandwich*: dibuat dan dihidangkan dingin pada temperatur sekitar 35 derajat celcius. Bahan makanan yang digunakan mungkin saja perlu dimasak sebelumnya. Bahan-bahan makanan tersebut dimasak sebagaimana mestinya kemudian didinginkan sebelum diolah menjadi *sandwich*.

2) *Hot sandwich*: dibuat dan dihidangkan panas.

b) Berdasarkan cara penghidangan (*presenting*) *sandwich*.

1) *Open face sandwich*: adalah *sandwich* yang menggunakan satu irisan roti, *filling* diatur diatasnya dan dihidangkan terbuka, tanpa ada irisan



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

roti lain yang menutup *filling* tadi. *Open sandwich* penampilannya akan menarik karena perpaduan antara *filling* dan *garnish* yang dapat dilihat dengan jelas. Untuk membentuk *sandwich* ini:

- Roti dapat *ditoast* (dipanggang) dahulu kemudian *dispread* (dioles) dengan bahan olesan, setelah itu diberi isian.
- Roti dapat juga langsung dioles dengan bahan olesan, setelah itu diberi bahan isian.

Biasanya bahan untuk menggarnish permukaan *sandwich* sudah ada ketentuannya masing-masing;

- Untuk jenis daging ayam, babi, *poultry* digunakan buah-buahan segar atau buah kaleng.
- Untuk jenis daging sapi, ikan, udang, *seafood*, digunakan jenis sayur-sayuran segar atau dalam kaleng
- Untuk jenis daging ikan, udang, *seafood* dapat juga digunakan jenis pikles (asinan), lemon (jeruk), telur rebus, sayur-sayuran segar (*onion*, *celery* dan lain).

2) *Closed sandwich*: adalah *sandwich* yang isian dari *sandwich* tidak kelihatan dari luar. Jenis *sandwich* ini menggunakan lebih dari satu iris roti dan dihidangkan tertutup, satu iris roti diletakkan paling atas sebagai penutup. Penampilan (*appearance*) pada *closed sandwich* ini dapat dibuat lebih menarik dengan menggunakan *garnish*.

4. Persiapan Pembuatan *Sandwich*

Sandwich biasanya disiapkan menurut pesanan dan penyajiannya biasanya membutuhkan kerja yang cukup kompleks. Persiapan dilakukan dengan tujuan menyusun seluruh bahan dan peralatan sehingga mudah dijangkau untuk meminimalkan gerakan dan memastikan efisiensi waktu penyusunan akhir.

Langkah-langkah yang perlu dilakukan adalah:

- a. *Menyiapkan bahan*. Seluruh bahan *sandwich* harus dibersihkan dan disiapkan dengan cermat, beberapa bahan perlu ada yang dimasak terlebih dahulu.
- b. *Susun dan simpan bahan*. Susun seluruh bahan *sandwich* pada tempat yang mudah dijangkau. Item-item yang dingin harus disimpan di almari pendingin sepanjang waktu. *Sandwich bar* atau sejenis *steam table* dalam ruang pendingin biasanya digunakan untuk tujuan ini. Daging, keju dan



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

sayuran harus ditutup dengan baik untuk mencegah dehidrasi atau kontaminasi. Beberapa bahan dapat dibagi-bagi menurut bobot atau jumlah dan kemudian dibungkus sendiri-sendiri untuk disimpan.

- c. *Pilih dan susun peralatan.* Peralatan besar yang dibutuhkan untuk membuat sandwich adalah peralatan untuk menyiapkan, di antaranya adalah pemotong daging, griddles, grill, penggorengan, broiler dan juga peralatan penyimpanan seperti refrigerator sandwich bar untuk bahan yang dingin dan *steam table* untuk bahan yang panas. Menu sandwich yang sederhana akan membutuhkan penggunaan alat dasar tangan seperti: spatula, spreader, portion scoops dan papan pemotong. Pastikan bahwa perlengkapan sudah memadai sehingga memungkinkan kerja lebih cepat dan menghindari keterlambatan atau *cross-contamination* (dapat mencampur rasa).

5. Teknik Pembuatan *Sandwich*

Sandwich sebagai hidangan selingan atau snack biasanya dimakan oleh orang yang tidak mempunyai waktu makan yang cukup, maka sudah sewajarnya sandwich dihidangkan dengan cepat. Namun demikian tidak berarti penampilan dan rasa sandwich dapat diabaikan.

Teknik yang baik untuk membuat sandwich dengan cepat adalah dengan mengurangi gerak yang tidak diperlukan. Artinya setiap step yang sama pada saat sama "*combining steps rather than by just plain hurrying up*". Menyelesaikan satu step pada waktu yang bersamaan lebih menguntungkan daripada menyelesaikan sandwich satu persatu. Ada beberapa tindakan yang perlu dilakukan untuk membuat sandwich tampak lebih baik dan menarik.

a. *Trimming*

Trimming yaitu memotong bagian-bagian yang tidak diperlukan seperti kulit roti yang mengeras, bagian filling yang menonjol keluar dan sebagainya. *Trimming* dilakukan untuk mendapatkan bentuk sandwich yang lebih baik, menarik dan lebih sehat. Bagian luar roti yang disentuh tangan dipotong sebelum sandwich dihidangkan.

b. *Cutting*

Sandwich kadang-kadang perlu dipotong menjadi bagian-bagian yang lebih kecil sesuai dengan pola pengaturan yang akan dilakukan, dan



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

juga memudahkan sandwich dimakan. Ada beberapa cara memotong sandwich:

- *Double Cut*: yaitu setelah sandwich terbentuk kemudian dipotong menjadi dua belahan yang masing-masing bentuk merupakan segitiga.
- *Tri Angles*: yaitu setelah sandwich terbentuk kemudian dipotong menjadi empat yang masing-masing bentuk akan merupakan segitiga kecil.

Untuk *hamburger sandwich* dan *hot dog* biasanya tanpa dipotong-potong. Hanya menurut kemauan sandwich tersebut akan dibuat *opened face* ataupun dibuat *closed sandwich*.

c. *Arranging/Dressing*

Sebenarnya tidak ada satu pola yang harus diikuti untuk mengatur sandwich di atas piring. Cara pengaturan sangat tergantung pada pembuat sandwich. Sandwich yang sudah dipotong diatur sedemikian rupa di atas piring sehingga tampak lebih menarik, tidak ada bagian yang menonjol keluar piring dan tidak menutupi logo/symbol hotel yang terdapat pada piring.

d. *Garnishing*

Tujuan: memberi hiasan pada sandwich yaitu membuat penampilan (*appearance*) sandwich menjadi lebih baik, dan juga menambah kalori dan gizi sandwich.

6. Penyajian Sandwich

Sandwich, khususnya jenis *cold closed sandwich*, biasanya dipotong menjadi dua, tiga, atau empat untuk disajikan. Pemotongan akan membuat sandwich lebih mudah dimakan dan menambah daya tarik penyajian. Penjepit *sandwich* dapat digunakan untuk menambah tinggi pada piring dan memperlihatkan warna dan tekstur isian.

Untuk pelayanan di meja, *hot closed sandwich* seperti hamburger seringkali disajikan *open-faced*. *Condiment* seperti mustard, mayonnaise dan garnish seperti irisan tomat, bawang bombay, acar, dan daun lettuce disajikan di samping atau pada salah satu bagian roti yang terbuka. Hal ini karena dapat menambah cantik penyajian dan memungkinkan konsumen untuk menyusun dan memilih bahan sandwich seperti yang diinginkan.

Meskipun sandwich dapat menjadi makanan utama, sandwich dapat disajikan bersama salad atau bahan karbohidrat lainnya. *Potato chip* dan

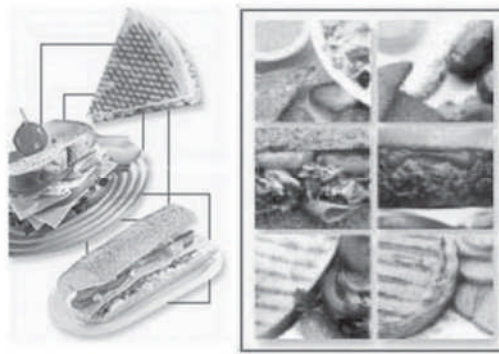


PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

french fries potato juga dapat menjadi teman yang cocok, dan mungkin juga dapat menjadi makanan ringan dan memberikan tekstur yang renyah. Salad kentang dan makaroni juga dapat menjadi teman sajian sandwich. Sandwich yang disajikan dengan piring biasanya disajikan dengan *cole slow*, salad buah atau salad hijau campuran kecil sebagai pendamping.

Sandwich berkualitas bagus terbuat dari bahan yang segar dan disiapkan dengan baik serta disajikan dengan cara yang menarik dan menggugah selera. Rasa, warna dan tekstur roti, olesan dan isian harus tepat dan saling melengkapi. Tampilan sandwich yang paling sederhana/dasar sekalipun dapat ditingkatkan penampilannya dengan penyusunan yang baik dan pemotongan yang tepat.



Gambar 1.1 Aneka *Sandwich*

7. Porsi *Sandwich*

Ukuran porsi *sandwich* pada umumnya untuk satu porsi mempunyai berat antara 160 gram hingga 200 gram, yang terdiri atas:

1. Roti/*bread* : 50 gr–60 gr
2. *Spread* : 10 gr – 15 gr
3. *Filling* : 60 gr – 75 gr
4. *Garnish* : 40 gr – 50 gr

Total berat : 160 gr – 200 gr

8. *Standard Sandwich*

Sandwich yang baik ditentukan oleh beberapa hal :

1. Roti yang digunakan harus segar (baru) dan cukup kekar, sehingga *sandwich* tidak mudah hancur dan patah pada waktu diambil.
2. *Filling* yang digunakan tidak ada yang meleleh keluar atau mengalir pada bagian tepi *sandwich*.
3. *Sandwich* dipotong rapi, rata dan masing-masing potongan merupakan kesatuan yang utuh.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

E. Model / Strategi, Pendekatan dan Metode Pembelajaran

1. Strategi Pembelajaran : CTL / Cooperative Learning
2. Pendekatan Pembelajaran : Scientific. Pendekatan ilmiah (Scientific approach) dalam pembelajaran sebagaimana dimaksud yang meliputi mengamati, menanya, mencoba, mengolah, menyajikan, menyimpulkan dan mencipta *sandwich*.
3. Metode Pembelajaran
 - a. Metode Ceramah Plus

Menggunakan lebih dari satu metode, yakni (a) metode ceramah yang dikombinasikan dengan metode ceramah plus Tanya jawab dan tugas, (b) metode ceramah plus diskusi dan tugas, (c) metode ceramah plus demonstrasi dan latihan (CPDL).
 - b. Metode Diskusi

Mengharuskan siswa dibagi menjadi beberapa kelompok kemudian setiap kelompok diberikan beberapa pertanyaan untuk didiskusikan.

F. Langkah-Langkah Pembelajaran			
Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu (menit)	Metode
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none">1. Pemusatan perhatian dan pemotivasian Guru memberikan gambaran tentang pentingnya mendiskripsikan <i>sandwich</i> pada makanan kontinental2. Sebagai apersepsi untuk mendorong rasa ingin tahu dan berfikir kritis, siswa diajak mengenal tentang <i>sandwich</i>, melalui tayangan <i>power point</i> sambil dilakukan proses tanya jawab.3. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai secara garis besar.	45	Ceramah plus
Kegiatan Inti	<p>Guru memberikan tugas kepada siswa untuk:</p> <ol style="list-style-type: none">a. Mengamati<ol style="list-style-type: none">1. Tayangan tentang <i>sandwich</i> dalam makanan kontinental	30	Ceramah, Diskusi



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

JL. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

	<p>2..Melakukan studi pustaka untuk mencari informasi tentang <i>sandwich</i> dalam makanan kontinental.</p> <p>b. Menanya Mengajukan pertanyaan tentang teknik pembuatan <i>sandwich</i>, kriteria <i>sandwich</i> yang baik, dan teknik penyajian <i>sandwich</i>.</p> <p>c. Mengumpulkan informasi 1. Melakukan diskusi dengan mengumpulkan data dari berbagai sumber informasi dan mencatat serta bertanya guna pemahaman lebih lanjut. 2. Membuat rangkuman / resume tentang <i>sandwich</i> dalam masakan kontinental.</p> <p>d. Mengasosiasi Setelah membuat rangkuman, siswa menghubungkan tentang <i>sandwich</i> pada masakan kontinental terhadap mengolah dan menyajikan makanan kontinental yang dilakukan dengan cara: 1. Membuat hasil laporan diskusi 2. Mengevaluasi hasil diskusi 3. Menyimpulkan hasil diskusi</p> <p>e. Mengkomunikasikan Mempresentasikan hasil diskusi</p> <p>f. Mengevaluasi Mengerjakan tes tertulis</p>	<p>20</p> <p>65</p> <p>45</p> <p>60</p> <p>30</p>	<p>Diskusi</p> <p>Diskusi/ Tanya Jawab</p> <p>Diskusi</p> <p>Presentasi</p> <p>Tes</p>
Penutup	<p>1. Guru bersama dengan siswa mengevaluasi hasil presentasi dan menyimpulkan hasil pembelajaran mendiskripsikan tentang <i>sandwich</i> untuk dapat ditindak lanjuti pada pertemuan berikutnya yaitu praktik pembuatan <i>sandwich</i>.</p> <p>2. Guru memberikan <i>reward</i> kepada kelompok yang seluruh anggotanya mendapat nilai diatas KKM dan salah satu anggotanya mendapat nilai terbaik di kelas.</p>	20	Tanya jawab



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

	3. Tugas siswa untuk pertemuan berikutnya membuat rencana kerja praktik membuat <i>sandwich</i> menggunakan buku format kegiatan belajar.		
--	---	--	--

Media, Alat dan Sumber Belajar

1. Media : *Hand Out, Power Point*, Gambar, Buku dan Internet
2. Alat / Bahan : Laptop, LCD Proyektor
3. Sumber Belajar :

Buku :

Diktat : Sutriyati Purwanti. 2001. “Pengolahan Masakan Kontinental”. PTBB.
FT. UNY

G. Penilaian Proses dan Hasil Belajar

1. Teknik Penilaian : Tes / Non Tes
2. Prosedur Penilaian :
 - a. Tes tertulis
 - b. Sikap pada waktu presentasi dan diskusi
 - c. Presentasi
3. Penilaian
 - a. Kisi-kisi

No.	Aspek	Mekanisme dan Prosedur	Teknik Penilaian	Instrumen	Waktu penilaian
1	Sikap	Observasi Kerja Kelompok	Observasi Sikap Pengamatan	Penilaian Sikap Lembar Observasi	Selama pembelajaran dan saat diskusi
2	Pengetahuan	Tes Tertulis	Tes tertulis	Soal Tertulis	Selama pembelajaran dan saat diskusi
3	Keterampilan	Kinerja Presentasi		Penilaian Presentasi	Selama Pembelajaran inti

PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

2) Penilaian Pengetahuan

a) Kisi-Kisi Soal (Essay/Uraian)

Kompetensi Inti	Kompetensi Dasar	Materi Pokok Pembelajaran	Indikator Esensial Soal	Bentuk Tes	Kode No Soal	Skor
Memahami dan menerapkan pengetahuan factual, konseptual, dan prosedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.	3.6. Mendeskripsi kan <i>sandwich</i>	3.6.1. Pengertian <i>sandwich</i>	Menyebutkan pengertian dari <i>sandwich</i>	essay	1	10
		3.6.2. Komposisi <i>sandwich</i>	Menyebutkan komposisi <i>sandwich</i>	essay	2	20
		3.6.3. Jenis- jenis <i>sandwich</i>	Menyebutkan jenis-jenis <i>sandwich</i>	essay	3	10
		3.6.4. Persiapan pembuatan <i>sandwich</i>	Menyebutkan Persiapan pembuatan <i>sandwich</i>	essay	4	10
		3.6.5. Teknik pembuatan <i>sandwich</i>	Menyebutkan teknik pembuatan <i>sandwich</i>	essay	5	10
		3.6.7. Porsi <i>sandwich</i>	Menyebutkan porosi <i>sandwich</i>	essay	6	20
		3.6.8. Standard <i>sandwich</i>	Menyebutkan standard <i>sandwich</i>	essay	7	20

Soal :

1. Jelaskan pengertian dari *sandwich* !
2. Sebutkan dan jelaskan 4 bagian utama dari *sandwich* !
3. Sebutkan jenis-jenis *sandwich* menurut temperature pada saat dihidangkan dan menurut bentuk/susunan *sandwich* !



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

4. Sebutkan langkah-langkah yang perlu dilakukan pada saat pembuatan *sandwich* !
5. Sebutkan beberapa tindakan yang perlu dilakukan untuk membuat *sandwich* tampak lebih baik dan menarik !
6. Jelaskan standar porsi dari *sandwich* !
7. Sebutkan standar *sandwich* yang baik !

Jawaban :

1. Sandwich adalah makanan yang dibuat dari bermacam-macam roti (*bread*) yang diiris (merupakan belahan tipis) dan diisi dengan berbagai isian.
2. a. Bread/Roti

Roti yang digunakan untuk membuat sandwich disebut "*sandwich bread*" yang bentuknya segi empat. Namun demikian jenis roti yang lain juga dapat digunakan dalam pembuatan sandwich, antara lain: french bread, toast bread, hamburger bun, hot dog bun dan lain-lain.

Dengan berbagai macam roti tersebut sandwich dapat dibentuk. Akan tetapi masing-masing sandwich ada ketentuan-ketentuannya untuk masing-masing roti yang digunakan.

Beberapa contoh sandwich menurut jenis/macam roti yang digunakan:

a. Yang dibentuk dari sandwich bread = toast bread

- Chicken salad sandwich
- Cheese sandwich
- Ham sandwich
- Club sandwich
- Open face sandwich
- Dan lain-lain

b. Yang dibentuk dari French bread

- Hot roast beef sandwich

c. Yang dibentuk dari hamburger bun

- Hamburger sandwich
- Cheese burger sandwich
- Dan lain-lain

d. Yang dibentuk dari hot dog bun

- Hot dog sandwich
- Roast beef sandwich, dan lain-lain

b. Spread/Olesan



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

Berupa bahan makanan yang lembek atau setengah kental yang dioleskan pada permukaan roti. Spread/olesan ini berfungsi untuk memberikan rasa, menambah kelembaban, sebagai pelekat, menambah gizi dan kesempurnaan pada sandwich. Spread yang digunakan harus lunak, mudah dioleskan dan tidak berair atau basah. Misalnya dapat menggunakan: butter, mentega atau mayonnaise.

c. Filling/Isian

Filling adalah bahan makanan yang akan diletakkan atau diatur pada roti atau di antara kedua irisan roti yang digunakan untuk membuat sandwich. Pada umumnya nama sandwich disesuaikan dengan nama bahan makanan yang digunakan untuk membuat filling/isian ini. Misalnya, Cheese sandwich menggunakan cheese sebagai filling.

d. Garnish/Hiasan

Garnish ini digunakan bila perlu. Garnish dibuat dari bahan makanan juga yang berfungsi menyertai sandwich dan atau memberi hiasan pada sandwich, sehingga sandwich tampak menarik dan merangsang selera makan. Garnish yang digunakan sebaiknya sederhana, dapat dimakan dan mempunyai rasa yang sesuai dengan filling yang digunakan. Dengan demikian garnish tidak hanya berfungsi menghias tetapi juga dapat menambah rasa dan kadar gizi pada sandwich.

3. a. Berdasarkan temperature sandwich pada waktu dihidangkan.
 1. Cold Sandwich
 2. Hot Sandwich
- b. Berdasarkan cara penghidangan (presenting) sandwich.
 1. Open Face Sandwich
 2. Closed Sandwich
4. Langkah-langkah yang perlu dilakukan pada saat pembuatan sandwich adalah:
 - a. Menyiapkan bahan
 - b. Susunan dan simpan bahan.
 - c. Pilih dan susun peralatan.
5. Ada beberapa tindakan yang perlu dilakukan untuk membuat sandwich tambah lebih baik dan menarik yaitu:
 - a. Trimming
 - b. Cutting
 - c. Arranging/Dressing



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

d. Garnish

6. Ukuran porsi sandwich pada umumnya untuk satu porsi mempunyai berat antara 160 gram hingga 200 gram, yang terdiri atas:

- 1. Roti/bread : 50 gr–60 gr
 - 2. Spread : 10 gr – 15 gr
 - 3. Filling : 60 gr – 75 gr
 - 4. Garnish : 40 gr – 50 gr
- Total berat : 160 gr – 200 gr

7. Sandwich yang baik ditentukan oleh beberapa hal:

- 1. Roti yang digunakan harus segar (baru) dan cukup kekar, sehingga sandwich tidak mudah hancur dan patah pada waktu diambil.
- 2. Filling yang digunakan tidak ada yang meleleh keluar atau mengalir pada bagian tepi sandwich.
- 3. Sandwich dipotong rapi, rata dan masing-masing potongan merupakan kesatuan yang utuh.

3) Penilaian Keterampilan : Presentasi dan Diskusi

Tugas kelompok :

Presentasi kelompok dengan materi: teknik pembuatan *sandwich*, kriteria *sandwich* yang baik, dan teknik penyajian *sandwich*.

a) Lembar Penilaian Presentasi

No	Nama Siswa	No. Kelompok / Tema	Penilaian				Jumlah skor
			Kelancaran	Kekompakan	Keruntutan	Kesesuaian	
1							
2							
3							
4							
5							
6							



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

b) Rubrik Penilaian Keterampilan (Presentasi)

Aspek Yang Dinilai	Ketercapaian	Skor
Kelancaran Penyampaian	a. Materi telah disiapkan dari rumah b. Lancar menyampaikan materi c. Menggunakan bahasa yang baik (baku dan lugas) d. Penyampaian jelas (dengan suara yang jelas dan keras)	25 = Jika 4 point dilakukan 20 = Jika 3 point dilakukan 15 = Jika 2 point dilakukan 10 = Jika 1 point dilakukan
Kekompakan	a. Presentasi disiapkan oleh semua anggota kelompok b. Materi dan <i>power point</i> telah disiapkan dari rumah c. Kompak dalam menyampaikan materi (saling membantu) d. Kompak dalam menjawab pertanyaan	25 = Jika 4 point dilakukan 20 = Jika 3 point dilakukan 15 = Jika 2 point dilakukan 10 = Jika 1 point dilakukan
Keruntutan Penyampaian	a. Penyampaian materi sesuai teks b. Materi disampaikan urut c. Dapat menjelaskan secara baik	25 = Jika 3 point dilakukan 20 = Jika 2 point dilakukan 15 = Jika 1 point dilakukan
Kesesuaian Materi	a. Materi yang disampaikan sesuai ketentuan b. Jawaban yang disampaikan sesuai dengan konteks pertanyaan	25 = Jika 2 point dilakukan 20 = Jika 1 point dilakukan

Yogyakarta, 26 Agustus 2016

Mengetahui,

Guru Pembimbing Lapangan

Sri Rejeki Wahyuningsih S.Pd

NIP. 19650415 199003 2 004

Mahasiswa PPL

Deby Subiyantoro

NIM. 15511247012



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

HANDOUT

1. Pengertian *Sandwich*

Sandwich adalah makanan yang dibuat dari bermacam-macam roti (*bread*) yang diiris (merupakan belahan tipis) dan diisi dengan berbagai isian.

Pada umumnya *sandwich* disajikan sebagai hidangan selingan (*snack*) untuk orang-orang yang tidak mempunyai cukup waktu untuk makan, misalnya sebagai bekal orang yang bekerja, dalam perjalanan dan sebagainya.

2. Komposisi *Sandwich*

Sandwich yang lengkap terdiri dari empat bagian utama, yaitu:

a. *Bread* / Roti

Roti yang digunakan untuk membuat *sandwich* disebut "*sandwich bread*" yang bentuknya segi empat. Namun demikian jenis roti yang lain juga dapat digunakan dalam pembuatan *sandwich*, antara lain: *french bread*, *toast bread*, *hamburger bun*, *hot dog bun* dan lain-lain.

Dengan berbagai macam roti tersebut *sandwich* dapat dibentuk. Akan tetapi masing-masing *sandwich* ada ketentuan-ketentuannya untuk masing-masing roti yang digunakan.

Beberapa contoh *sandwich* menurut jenis/macam roti yang digunakan:

a. Yang dibentuk dari *sandwich bread* = *toast bread*

- 1) *Chicken salad sandwich*
- 2) *Cheese sandwich*
- 3) *Ham sandwich*
- 4) *Club sandwich*
- 5) *Open face sandwich*
- 6) Dan lain-lain

b. Yang dibentuk dari *French bread*

- a. Hot roast beef sandwich

c. Yang dibentuk dari *hamburger bun*

- 1) Hamburger sandwich
- 2) Cheese burger sandwich
- 3) Dan lain-lain



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

JL. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

d. Yang dibentuk dari *hot dog bun*

3) Hot dog sandwich

4) Roast beef sandwich, dan lain-lain

b. *Spread/Olesan*

Berupa bahan makanan yang lembek atau setengah kental yang dioleskan pada permukaan roti. *Spread/olesan* ini berfungsi untuk memberikan rasa, menambah kelembaban, sebagai pekat, menambah gizi dan kesempurnaan pada *sandwich*. *Spread* yang digunakan harus lunak, mudah dioleskan dan tidak berair atau basah. Misalnya dapat menggunakan: *butter*, mentega atau *mayonnaise*.

c. *Filling/Isian*

Filling adalah bahan makanan yang akan diletakkan atau diatur pada roti atau di antara kedua irisan roti yang digunakan untuk membuat *sandwich*. Pada umumnya nama *sandwich* disesuaikan dengan nama bahan makanan yang digunakan untuk membuat *filling/isian* ini. Misalnya, *Cheese sandwich* menggunakan *cheese* sebagai *filling*.

d. *Garnish/Hiasan*

Garnish ini digunakan bila perlu. *Garnish* dibuat dari bahan makanan juga yang berfungsi menyertai *sandwich* dan atau memberi hiasan pada *sandwich*, sehingga *sandwich* tampak menarik dan merangsang selera makan. *Garnish* yang digunakan sebaiknya sederhana, dapat dimakan dan mempunyai rasa yang sesuai dengan *filling* yang digunakan. Dengan demikian *garnish* tidak hanya berfungsi menghias tetapi juga dapat menambah rasa dan kadar gizi pada *sandwich*.

4. Jenis – Jenis *Sandwich*

Sandwich dapat dibedakan menurut temperatur pada saat dihidangkan dan menurut bentuk atau susunan *sandwich*:

a) Berdasarkan temperatur *sandwich* pada waktu dihidangkan.

1) *Cold sandwich*: dibuat dan dihidangkan dingin pada temperatur sekitar 35 derajat celcius. Bahan makanan yang digunakan mungkin saja perlu dimasak sebelumnya. Bahan-bahan makanan tersebut dimasak sebagaimana mestinya kemudian didinginkan sebelum diolah menjadi *sandwich*.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

JL. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

2) *Hot sandwich*: dibuat dan dihidangkan panas.

b) Berdasarkan cara penghidangan (*presenting sandwich*).

4) *Open face sandwich*: adalah *sandwich* yang menggunakan satu iris roti, *filling* diatur diatasnya dan dihidangkan terbuka, tanpa ada irisan roti lain yang menutup *filling* tadi. *Open sandwich* penampilannya akan menarik karena perpaduan antara *filling* dan *garnish* yang dapat dilihat dengan jelas. Untuk membentuk *sandwich* ini:

- Roti dapat *ditoast* (dipanggang) dahulu kemudian *dispread* (dioles) dengan bahan olesan, setelah itu diberi isian.
- Roti dapat juga langsung dioles dengan bahan olesan, setelah itu diberi bahan isian.

Biasanya bahan untuk *menggarnish* permukaan *sandwich* sudah ada ketentuannya masing-masing;

- Untuk jenis daging ayam, babi, *poultry* digunakan buah-buahan segar atau buah kaleng.
- Untuk jenis daging sapi, ikan, udang, *sea food*, digunakan jenis sayur-sayuran segar atau dalam kaleng
- Untuk jenis daging ikan, udang, *sea food* dapat juga digunakan jenis pikles (asinan), lemon (jeruk), telur rebus, sayur-sayuran segar (onion, celery dan lain).

5) *Closed sandwich*: adalah *sandwich* yang isian dari *sandwich* tidak kelihatan dari luar. Jenis *sandwich* ini menggunakan lebih dari satu iris roti dan dihidangkan tertutup, satu iris roti diletakkan paling atas sebagai penutup. Penampilan (*appearance*) pada *closed sandwich* ini dapat dibuat lebih menarik dengan menggunakan *garnish*.

4. Persiapan Pembuatan *Sandwich*

Sandwich biasanya disiapkan menurut pesanan dan penyajiannya biasanya membutuhkan kerja yang cukup kompleks. Persiapan dilakukan dengan tujuan menyusun seluruh bahan dan peralatan sehingga mudah dijangkau untuk meminimalkan gerakan dan memastikan efisiensi waktu penyusunan akhir.

Langkah-langkah yang perlu dilakukan adalah:

a. *Menyiapkan bahan*. Seluruh bahan *sandwich* harus dibersihkan dan disiapkan dengan cermat, beberapa bahan perlu ada yang dimasak terlebih dahulu.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

- b. *Susun dan simpan bahan.* Susun seluruh bahan sandwich pada tempat yang mudah dijangkau. Item-item yang dingin harus disimpan di almari pendingin sepanjang waktu. Sandwich bar atau sejenis *steam table* dalam ruang pendingin biasanya digunakan untuk tujuan ini. Daging, keju dan sayuran harus ditutup dengan baik untuk mencegah dehidrasi atau kontaminasi. Beberapa bahan dapat dibagi-bagi menurut bobot atau jumlah dan kemudian dibungkus sendiri-sendiri untuk disimpan.
- c. *Pilih dan susun peralatan.* Peralatan besar yang dibutuhkan untuk membuat sandwich adalah peralatan untuk menyiapkan, di antaranya adalah pemotong daging, griddles, grill, penggorengan, broiler dan juga peralatan penyimpanan seperti refrigerator sandwich bar untuk bahan yang dingin dan *steam table* untuk bahan yang panas. Menu sandwich yang sederhana akan membutuhkan penggunaan alat dasar tangan seperti: spatula, spreader, portion scoops dan papan pemotong. Pastikan bahwa perlengkapan sudah memadai sehingga memungkinkan kerja lebih cepat dan menghindari keterlambatan atau *cross-contamination* (dapat mencampur rasa).

5. Teknik Pembuatan *Sandwich*

Sandwich sebagai hidangan selingan atau snack biasanya dimakan oleh orang yang tidak mempunyai waktu makan yang cukup, maka sudah sewajarnya sandwich dihidangkan dengan cepat. Namun demikian tidak berarti penampilan dan rasa sandwich dapat diabaikan.

Teknik yang baik untuk membuat sandwich dengan cepat adalah dengan mengurangi gerak yang tidak diperlukan. Artinya setiap step yang sama pada saat sama "*combining steps rather than by just plain hurrying up*". Menyelesaikan satu step pada waktu yang bersamaan lebih menguntungkan daripada menyelesaikan sandwich satu persatu. Ada beberapa tindakan yang perlu dilakukan untuk membuat sandwich tampak lebih baik dan menarik.

a. *Trimming*

Trimming yaitu memotong bagian-bagian yang tidak diperlukan seperti kulit roti yang mengeras, bagian filling yang menonjol keluar dan sebagainya. *Trimming* dilakukan untuk mendapatkan bentuk sandwich yang lebih baik, menarik dan lebih sehat. Bagian luar roti yang disentuh tangan dipotong sebelum sandwich dihidangkan.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

b. *Cutting*

Sandwich kadang-kadang perlu dipotong menjadi bagian-bagian yang lebih kecil sesuai dengan pola pengaturan yang akan dilakukan, dan juga memudahkan sandwich dimakan. Ada beberapa cara memotong sandwich:

- *Double Cut*: yaitu setelah sandwich terbentuk kemudian dipotong menjadi dua belahan yang masing-masing bentuk merupakan segitiga.
- *Tri Angles*: yaitu setelah sandwich terbentuk kemudian dipotong menjadi empat yang masing-masing bentuk akan merupakan segitiga kecil.

Untuk hamburger sandwich dan hot dog biasanya tanpa dipotong-potong. Hanya menurut kemauan sandwich tersebut akan dibuat *opened face* ataupun dibuat *closed* sandwich.

c. *Arranging/Dressing*

Sebenarnya tidak ada satu pola yang harus diikuti untuk mengatur sandwich di atas piring. Cara pengaturan sangat tergantung pada pembuat sandwich. Sandwich yang sudah dipotong diatur sedemikian rupa di atas piring sehingga tampak lebih menarik, tidak ada bagian yang menonjol keluar piring dan tidak menutupi logo/symbol hotel yang terdapat pada piring.

d. *Garnishing*

Tujuan: memberi hiasan pada sandwich yaitu membuat penampilan (*appearance*) sandwich menjadi lebih baik, dan juga menambah kalori dan gizi sandwich.

6. Penyajian Sandwich

Sandwich, khususnya jenis *cold closed* sandwich, biasanya dipotong menjadi dua, tiga, atau empat untuk disajikan. Pemotongan akan membuat sandwich lebih mudah dimakan dan menambah daya tarik penyajian. Penjepit sandwich dapat digunakan untuk menambah tinggi pada piring dan memperlihatkan warna dan tekstur isian.

Untuk pelayanan di meja, *hot closed* sandwich seperti hamburger seringkali disajikan *open-faced*. Condiment seperti mustard, mayonnaise dan garnish seperti irisan tomat, bawang bombay, acar, dan daun lettuce disajikan di samping atau pada salah satu bagian roti yang terbuka. Hal ini



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

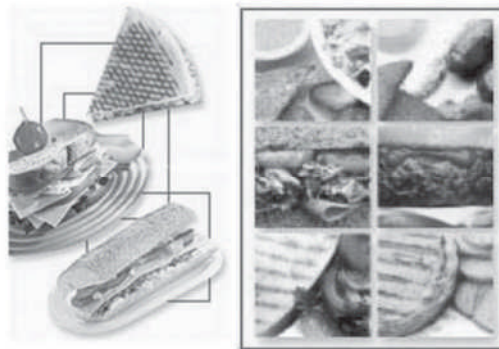
Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

karena dapat menambah cantik penyajian dan memungkinkan konsumen untuk menyusun dan memilih bahan sandwich seperti yang diinginkan.

Meskipun sandwich dapat menjadi makanan utama, sandwich dapat disajikan bersama salad atau bahan karbohidrat lainnya. Potato chip dan french fries potato juga dapat menjadi teman yang cocok, dan mungkin juga dapat menjadi makanan ringan dan memberikan tekstur yang renyah. Salad kentang dan makaroni juga dapat menjadi teman sajian sandwich. Sandwich yang disajikan dengan piring biasanya disajikan dengan cole slow, salad buah atau salad hijau campuran kecil sebagai pendamping.

Sandwich berkualitas bagus terbuat dari bahan yang segar dan disiapkan dengan baik serta disajikan dengan cara yang menarik dan menggugah selera. Rasa, warna dan tekstur roti, olesan dan isian harus tepat dan saling melengkapi. Tampilan sandwich yang paling sederhana/dasar sekalipun dapat ditingkatkan penampilannya dengan penyusunan yang baik dan pemotongan yang tepat.



Gambar 1.1 Aneka Sandwich

7. *Porsi Sandwich*

Ukuran porsi sandwich pada umumnya untuk satu porsi mempunyai berat antara 160 gram hingga 200 gram, yang terdiri atas:

- Roti/bread : 50 gr–60 gr
- Spread : 10 gr – 15 gr
- Filling : 60 gr – 75 gr
- Garnish : 40 gr – 50 gr

Total berat : 160 gr – 200 gr

8. *Standard Sandwich*

Sandwich yang baik ditentukan oleh beberapa hal :

- Roti yang digunakan harus segar (baru) dan cukup kekar, sehingga sandwich tidak mudah hancur dan patah pada waktu diambil.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

JL. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

- b. Filling yang digunakan tidak ada yang meleleh keluar atau mengalir pada bagian tepi sandwich.
- c. Sandwich dipotong rapi, rata dan masing-masing potongan merupakan kesatuan yang utuh.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan	:	SMK N 6 Yogyakarta
Program Studi Keahlian	:	Jasa Boga
Mata Pelajaran	:	Pengolahan Dan Penyajian Makanan Kontinental
Kelas / Semester	:	XI / Gasal
Materi Ajar / Topik / Tema	:	3.9. Mendeskripsikan Hidangan Dari Unggas
Alokasi Waktu	:	7 x 45 menit
Pertemuan ke	:	7

A. Kompetensi Inti

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual dan prosedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
4. Mengolah, menyaji, menalar, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

B. Kompetensi Dasar dan Indikator

- 1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

JL. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah.

2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja.

3.9. Mendeskripsikan hidangan dari unggas.

Indikator :

3.9.1. Dapat menjelaskan pengertian unggas.

3.9.2. Dapat menjelaskan klasifikasi unggas.

3.9.3. Dapat menjelaskan kualitas unggas.

3.9.4. Dapat menjelaskan persiapan pengolahan unggas.

3.9.5. Dapat menjelaskan teknik memotong unggas.

3.9.6. Dapat menjelaskan nama-nama potongan carcass.

3.9.7. Dapat menjelaskan cara penyimpanan unggas.

3.9.8. Dapat menjelaskan macam-macam hidangan unggas.

C. Tujuan Pembelajaran

Dengan kegiatan diskusi dan pembelajaran kooperatif / kelompok dalam pembelajaran pengolahan dan penyajian makanan kontinental khususnya mengenai hidangan dari unggas, diharapkan siswa dapat aktif dalam kegiatan pembelajaran dan bertanggung jawab dalam penyampaian pendapat, memberikan saran dan kritik, serta dapat :

1. Siswa dapat menjelaskan pengertian unggas.
2. Siswa dapat menjelaskan klasifikasi unggas.
3. Siswa dapat menjelaskan kualitas unggas.
4. Siswa dapat menjelaskan persiapan pengolahan unggas.
5. Siswa dapat menjelaskan teknik memotong unggas.
6. Siswa dapat menjelaskan nama-nama potongan carcass.
7. Siswa dapat menjelaskan cara penyimpanan unggas.
8. Siswa dapat menjelaskan macam-macam hidangan unggas.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

D. Materi Pembelajaran

1. Pengertian Unggas

Pada umumnya unggas yang dipergunakan dalam pengolahan adalah ayam, itik, kalkun, angsa, dan bermacam-macam burung. Secara esensial komposisi unggas pada umumnya sama dengan daging, yaitu: air 75% dari jaringan otot, protein 20% dari jaringan otot, lemak 5% dari jaringan otot, dan elemen-elemen lain.

Umur binatang merupakan faktor yang paling menentukan dalam pemilihan unggas. Umur ini pula yang menentukan metode pengolahan unggas. Unggas muda lebih lunak, karena itu dapat diolah secara panas kering, sedang unggas yang tua memerlukan pengolahan pelan dan panjang, karena itu cocok digunakan pengolahan secara panas basah.

2. Klasifikasi Unggas

a. Ayam

- 1) *Poussen*, ayam yang berumur 4–6 minggu, digunakan untuk roasting dan grilling.
- 2) *Pouted rein*, jenis broiler yang dagingnya masih empuk dan biasanya dibakar dalam oven, digunakan untuk *roasting*, *grilling*, *saute*, *casserole dish*, *supreme*, dan *pie*.
- 3) *Pouparde*, ayam yang sudah besar, digunakan untuk *roasting*, *broiling*, dan *galantine*.
- 4) *Chapon*, ayam pedaging dan mengandung banyak lemak, digunakan untuk *roasting*.

Kriteria ayam yang baik adalah:

- 1) Mempunyai badan yang besar dan montok.
- 2) Tulang dada masih mempunyai tulang rawan.
- 3) Dagingnya segar.
- 4) Kulit segar, putih rata, dan ada yang kemerah-merahan.
- 5) Ayam yang tua mempunyai sisik di kaki dan mempunyai taji.
- 6) Ayam tidak mengantuk dan berpenyakit.
- 7) Memiliki mata yang segar dan cerah.

b. Angsa (*Goose*)

- 1) *Gooseling* (angsa muda)

Umur : 3–5 bulan

Berat : 2–3 kg



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

Kegunaan : dipanggang (*roasting*), direbus

2) *Goose* (angsa dewasa)

Umur : 6–9 bulan

Berat : 3–7 kg

Kegunaan : Pot *roasting*, *boiling*

c. Kalkun (*Turkey*)

Di Indonesia kalkun hanya sebagai binatang peliharaan, sedangkan di negara barat dijual dalam bentuk dibekukan yang siap untuk dioven.

a. *Young Turkey* (Kalkun Muda)

Umur : 3–4 bulan

Berat : 2–3 kg

Teknik olah : dipanggang (*roasting*), digoreng (*frying*)

b. *Yearling Turkey* (Kalkun dewasa)

Umur : 5–7 bulan

Berat : 4–7 kg

Teknik olah : dipanggang (*roasting*, *grilling*)

c. *Large Turkey* (Kalkun)

Umur : >10 bulan

Berat : >8kg

Teknik olah : *Boiling* dan *stewing*

d. Itik

Budidaya itik biasanya hanya diambil telurnya saja, tetapi tidak menutup kemungkinan itik dipotong dijadikan daging itik. Macam-macam itik di antaranya: bebek jawa, bebek alabio, bebek bali, bebek manila, bebek peking, dan lain-lain.

e. Burung Merpati

Burung merpati atau burung dara yang digunakan biasanya burung dara yang masih muda. Digunakan untuk masakan-masakan Tionghoa, berupa masakan tim atau burung dara goreng.

3. Kualitas Unggas

Kualitas unggas yang baik ditentukan oleh:

- Bagian daging lebih banyak daripada bagian lainnya.
- Tekstur daging lembut.
- Bagian dada tampak berisi.
- Bagian paha tidak keras.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

e. Aroma segar.

f. Karkas utuh.

4. Persiapan Pengolahan Unggas

Cara menyiapkan dan membersihkan unggas sama pada setiap jenis unggas. Untuk menyiapkan unggas diperlukan tempat kerja yang khusus dan alat kerja tersendiri, Gunakan apron dari karet atau plastik, bersihkan, dan desinfeksikan peralatan kerja setelah habis bekerja untuk menghindari bahaya adanya salmonella.

a. Beberapa perlakuan awal yang dapat dilakukan pada unggas yaitu :

- 1) Menghilangkan bulu; Bulu yang halus dan kasar dibersihkan dengan pisau.
- 2) Membersihkan bulu-bulu kecil; Diletakkan di atas api hingga hilang.
- 3) Menghilangkan leher; Potong bagian belakang leher, potong hingga dada, kulit leher harus tetap ada, hilangkan sisa bagian kepala.
- 4) Menghilangkan kaki; Potong kaki sebelum pergelangan. Pada kalkun urat harus ditarik terlebih dahulu.
- 5) Mengambil bagian dalam; Potong bagian usus, 2–3 cm hingga sampai bagian dada, jangan memotong terlalu dalam, keluarkan paru-paru dan hati melalui leher dengan menggunakan jari telunjuk, sesudah itu bagian lemak usus dikeluarkan terlebih dahulu, sesudah itu perut dan semua jeroan ditarik ke luar.
- 6) Mencuci; Cuci dan bersihkan bagian dalam dan luar kemudian keringkan.
- 7) Mengikat dan melipat; Ikat dan bentuk sebelum dimasak.

b. Mengikat tanpa jarum

- 1) Buat ikatan di bawah lubang usus, silangkan di atas paha.
- 2) Ujung tali diletakkan pada bagian paha, letakkan ayam pada satu sisi, tali ditarik di atas sayap.
- 3) Kulit leher menutupi ujung leher, ikat dengan tali.
- 4) Kedua ujung tali ditarik kencang di bagian sisi sayap yang lain dan ikat.

c. Mengikat dengan jarum

- 1) Kulit leher menutupi ujung leher, tusukkan jarum melalui sayap dan bagian punggung.
- 2) Tusukan yang keluar ditusukkan melalui sayap kedua.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

- 3) Tekan paha, tusuk-tusuk melalui kulit perut.
- 4) Tusukan yang keluar melalui paha bagian belakang.
- 5) Ayam dibentuk lagi di setiap ujung, ditarik kencang dan ikat.

d. Mengikat kaki

Ayam untuk sup dimasak, ayam panggang biasanya tidak diikat:

- 1) Bagian kanan dan kiri perut dilubangi.
- 2) Lipat kaki dan masukkan ke dalam lubang.

e. Mengikat dua kali untuk unggas yang besar (angsa, bebek, kalkun)

- 1) Ditusuk melalui bagian tengah pergelangan pada paha.
- 2) Tusuk kedua bagian sayap yang dilipat ke belakang dan ikat.
- 3) Kedua paha dirapatkan lalu tusukkan melalui bagian belakang paha melewati bagian perut lalu ikat.

E. Teknik Memotong Ayam atau Unggas

Teknik memotong unggas terlebih dahulu harus mengetahui bagianbagiannya. Pengetahuan anatomi dan pengenalan kerangka sangat dibutuhkan sebelum memotong ayam menjadl bagian tertentu. Tujuannya adaiah membuat potongan yang tepat, mengurangi trimming atau serpihan daging yang mungkin masih melekat pada tulang dan mempercepat proses pemotongan. Berikut ini proses pemotongan unggas berdasarkan teknik olah.

1. Memotong Unggas Berdasarkan Teknik Olah *Roasting*

- a. *Singeing*, membakar bulu-bulu halus yang masih tersisa.
- b. Potong *winglet* dan kaki kira-kira 1 cm di bawah lutut.
- c. Potong tulang leher, dan tinggalkan jelambir kulit leher kira-kira 3 cm dari pangkal leher.
- d. Baringkan ayam pada cutting board dan patahkan persendian paha dan punggung dengan jalan menekan pelan-pelan.
- e. Tusukkan jarum dan benang melalui: kak–kaki–sayap–jelambir–pangkal– leher sayap.
- f. Letakkan ayam dengan punggung menghadap bawah pada *cutting board*.
- g. Tekan kaki ke depan sehingga dada tampak lebih besar, kemudian ikatkan kedua ujung benang kuat-kuat.

Catatan:

Perlakuan awal sebelum *trussing* bagian dalam diberi garam, dan *stuff* dengan dressing.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

2. Memotong Unggas Berdasarkan Teknik Olah *Grilling*

- a. *Singeing*.
- b. Potong *winglet* dan kaki.
- c. Potong tulang belakang, dapat dilakukan dari dalam rongga badan maupun dari luar.
- d. Buka dan ratakan kedua belah bagian dada.
- e. Buat torehan kecil pada kulit seukuran lutut ayam.
- f. Masukkan ujung lutut ke dalam torehan tadi sehingga paha melekat pada dada sehingga aman pada waktu dimasak.

Contoh menu:

- *Grilled Chicken American Style*
- *Grilled Chicken Devil Sauce*

3. Memotong Unggas Berdasarkan Teknik Olah *Sauting*

- a. *Singeing*.
- b. Potong *winglet* dan kaki.
- c. Potong dan pisahkan paha dari badan melalui sela paha dan badan.
- d. Potong dan pisahkan tulang belakang dari bagian dada.
- e. Pisahkan dada menjadi dua melalui salah satu sisi tulang dada.
- f. Potong masing-masing belahan dada menjadi sama berat, sehingga akhirnya menjadi 4 potong daging dada.
- g. Potong masing-masing kaki menjadi dua melalui persendian paha menjadi paha bagian atas dan paha bagian bawah.

4. Memotong Unggas Berdasarkan Teknik Olah *Supreme*

- a. *Singeing*.
- b. Potong dan pisahkan kaki dari badan melalui sela paha dan badan.
- c. Kuliti bagian dada.
- d. Keluarkan tulang canggah (*wing bond*).
- e. Potong *winglet* dan kuliti sayap yang tersisa pada badan.
- f. Potong dan pisahkan daging dada dari tulang dada.

5. Memotong Unggas Berdasarkan Teknik Olah *Stewing*







- a. Potong *carcas* menjadi 12 potong.
- b. Pisahkan dua sayap dari tubuhnya, potong paha, persendian kaki, potong menyilang *carcas* dari tulang dada sepanjang tulang rusuk.
- c. Pisahkan dada dari tulangnya.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

F. Nama-Nama Potongan *Carcas*

Gambar 14.1 Potongan *Carcas*

G. Cara Penyimpanan Unggas

Untuk menjaga kualitas unggas, ada beberapa hal yang perlu diperhatikan pada waktu penyimpanan, antara lain:

1. Unggas perlu dibersihkan dan dicuci sebelum disimpan.
2. Simpan dalam ruang pendingin (*refrigerator*) bila masa simpan tidak lama dan unggas akan segera digunakan. Simpan dalam ruang pembeku (*frezeer*) jika unggas disimpan untuk waktu yang lama dan belum digunakan.

H. Macam-Macam Hidangan Unggas

Hidangan Ayam (*Chicken Dishes*)

1. *Rotisseried Chicken*: Seekor ayam utuh, dibumbui, dilakukan pengikatan pada kaki dan sayap (*trussing*) dipanggang, sambil terus lakukan *basting* dengan lemak ayam.
2. *Chicken Chorizo: Braised chicken* dengan rasa bawang, dengan tambahan potongan ham, *spanish sausage* dan disajikan bersama *sweet sour sauce*.
3. *Stir Fried Chicken and Mushroom*: Sauté ayam yang telah diiris-iris, bumbui dengan jahe, kecap, tambahkan seledri, cabe hijau, jamur, *simmer* dengan *chicken stock* sampai empuk.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

4. *Barbequed Roast Chicken*: Basting *Roast Chicken* dengan *barbequed sauce* selama pemanggangan.
5. *Fried Chicken with Parsley*: Ayam dibumbui, lumuri dengan tepung, goreng dengan minyak sedang sampai krispi. Sajikan dengan *parsley sauce*.
6. *Chicken Maryland*: Merupakan salah satu makanan tradisional kontinental. Ayam dipanir, digoreng sampai krispi, disajikan dengan *Banana Fried* dan *Corn Fritture*.
7. *Tandory Chicken*: Ayam dimarinade dalam *yoghurt*, bumbu dan *lemon juice*, kemudian *grill*, atau dibakar langsung di atas api.
8. *Chicken Vol-Au Vent*: Adonan pastry berbentuk sumur (*Vol-au-vent cases*) diisi dengan daging ayam dan sayuran yang dicampur dengan saus.
9. *Crunchy Drumstick*: Paha ayam bawah (*drum stick*) dimarinade dalam *lemon juice*. Lumuri dengan tepung dan goreng sampai krispi dan kecoklatan.
10. *Chicken Kiev*: Dada ayam yang ditipiskan, diisi dengan saus *matre*, gulung atau semat, masukkan pada kocokan telur, panir, letakkan dalam refrigerator selama 2 jam, goreng dalam minyak panas.

E. Model / Strategi, Pendekatan dan Metode Pembelajaran

1. Strategi Pembelajaran : CTL / Cooperative Learning
2. Pendekatan Pembelajaran : Scientific. Pendekatan ilmiah (Scientific approach) dalam pembelajaran sebagaimana dimaksud yang meliputi mengamati, menanya, mencoba, mengolah, menyajikan, menyimpulkan dan mencipta hidangan dari unggas.
3. Metode Pembelajaran
 - a. Metode Ceramah Plus

Menggunakan lebih dari satu metode, yakni (a) metode ceramah yang dikombinasikan dengan metode ceramah plus Tanya jawab dan tugas, (b) metode ceramah plus diskusi dan tugas, (c) metode ceramah plus demonstrasi dan latihan (CPDL).
 - b. Metode Diskusi

Mengharuskan siswa dibagi menjadi beberapa kelompok kemudian setiap kelompok diberikan beberapa pertanyaan untuk didiskusikan.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

JL. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

F. Langkah-Langkah Pembelajaran			
Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu (menit)	Metode
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none">1. Pemusatan perhatian dan pemotivasian Guru memberikan gambaran tentang pentingnya mendiskripsikan hidangan dari unggas pada makanan kontinental2. Sebagai apersepsi untuk mendorong rasa ingin tahu dan berfikir kritis, siswa diajak mengenal tentang hidangan dari unggas, melalui tayangan <i>power point</i> sambil dilakukan proses tanya jawab.3. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai secara garis besar.	45	Ceramah plus
Kegiatan Inti	Guru memberikan tugas kepada siswa untuk: a. Mengamati <ol style="list-style-type: none">1. Tayangan tentang hidangan dari unggas dalam makanan kontinental2. Melakukan studi pustaka untuk mencari informasi tentang hidangan dari unggas dalam makanan kontinental.	30	Ceramah, Diskusi
	b. Menanya Mengajukan pertanyaan tentang pengertian unggas, klasifikasi unggas, kualitas unggas, persiapan, pengolahan unggas, teknik memotong unggas, nama-nama potongan carcass, cara penyimpanan unggas dan macam-macam hidangan unggas	20	Diskusi
	c. Mengumpulkan informasi <ol style="list-style-type: none">1. Melakukan diskusi dengan mengumpulkan data dari berbagai sumber informasi dan mencatat serta bertanya guna pemahaman lebih lanjut.	65	Diskusi/ Tanya Jawab



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

JL. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

	<p>2. Membuat rangkuman / <i>resume</i> tentang hidangan dari unggas dalam masakan kontinental.</p> <p>d. Mengasosiasi</p> <p>Setelah membuat rangkuman, siswa menghubungkan tentang hidangan dari unggas pada masakan kontinental terhadap mengolah dan menyajikan makanan kontinental yang dilakukan dengan cara:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Membuat hasil laporan diskusi2. Mengevaluasi hasil diskusi3. Menyimpulkan hasil diskusi <p>e. Mengkomunikasikan</p> <p>Mempresentasikan hasil diskusi</p> <p>f. Mengevaluasi</p> <p>Mengerjakan tes tertulis</p>	<p>45</p> <p>60</p> <p>30</p>	<p>Diskusi</p> <p>Presentasi</p> <p>Tes</p>
Penutup	<ol style="list-style-type: none">1. Guru bersama dengan siswa mengevaluasi hasil presentasi dan menyimpulkan hasil pembelajaran mendiskripsikan tentang hidangan dari unggas untuk dapat ditindak lanjuti pada pertemuan berikutnya yaitu praktik pembuatan hidangan dari unggas.2. Guru memberikan reward kepada kelompok yang seluruh anggotanya mendapat nilai diatas KKM dan salah satu anggotanya mendapat nilai terbaik di kelas.3. Tugas siswa untuk pertemuan berikutnya membuat rencana kerja praktik membuat hidangan dari unggas menggunakan buku format kegiatan belajar.	20	Tanya jawab

Media, Alat dan Sumber Belajar

1. Media : *Hand Out, Power Point*, Gambar, Buku dan Internet
2. Alat / Bahan : Laptop, LCD Proyektor
3. Sumber Belajar :



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

Buku :

Diktat : Sutriyati Purwanti. 2001. "Pengolahan Masakan Kontinental". PTBB.

FT. UNY

G. Penilaian Proses dan Hasil Belajar

1. Teknik Penilaian : Tes / Non Tes
2. Prosedur Penilaian :
 - a. Tes tertulis
 - b. Sikap pada waktu presentasi dan diskusi
 - c. Presentasi
3. Penilaian
 - a. Kisi-kisi

No.	Aspek	Mekanisme dan Prosedur	Teknik Penilaian	Instrumen	Waktu penilaian
1	Sikap	Observasi Kerja Kelompok	Observasi Sikap Pengamatan	Penilaian Sikap Lembar Observasi	Selama pembelajaran dan saat diskusi
2	Pengetahuan	Tes Tertulis	Tes tertulis	Soal Tertulis	Selama pembelajaran dan saat diskusi
3	Keterampilan	Kinerja Presentasi		Penilaian Presentasi	Selama Pembelajaran inti

b. Instrumen Penilaian

1) Penilaian Sikap / Diskusi

Kelas : XI Jasa Boga 2

Kelompok : Pariwisata

Materi : Mendeskripsikan hidangan dari unggas

Pertemuan ke : 7

Tanggal : 06 September 2016



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

a) Pedoman Penskoran

Penilaian Sikap Pada Saat Pengamatan	Skor	Pedoman Penskoran
Observasi	1-10	<div>Nilai Raport Aspek SIKAP $(2 \times \text{OBS}) + (1 \times \text{PD}) + (1 \times \text{PS}) + (1 \times \text{JUR})$ 5</div>
Penilaian Diri	1-10	
Penilaian Sejawat	1-10	
Jurnal	1-10	

b) Lembar Penilaian Sikap

No.	NAMA SISWA	Nilai Sikap				NR Sikap	NILAI RAPORT		
							Konv	Pred	Catatan
		OBS	PD	PS	JUR				
1									
2									
3									
4									
5									
6									
7									

2) Penilaian Pengetahuan

a) Kisi-Kisi Soal (Essay/Uraian)

Kompetensi Inti	Kompetensi Dasar	Materi Pokok Pembelajaran	Indikator Esensial Soal	Bentuk Tes	Kode No Soal	Skor
Memahami dan menerapkan pengetahuan factual, konseptual, dan prosedural dalam pengetahuan, teknologi, seni,	3.9. Mendeskripsikan hidangan dari unggas	3.9.2. Klasifikasi unggas	Menyebutkan kriteria ayam yang baik	essay	1	20
			Menyebutkan klasifikasi dari ayam	essay	2	20
		3.9.3. Kualitas unggas	Menyebutkan kualitas unggas	essay	3	20



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.		3.9.7. Cara penyimpanan unggas	Menyebutkan cara penyimpanan unggas	essay	4	20
		3.9.8. Macam-macam hidangan unggas	Menyebutkan hidangan dari ayam	essay	5	20

Soal :

1. Sebutkan kriteria ayam yang baik !
2. Sebutkan dan jelaskan klasifikasi dari ayam !
3. Sebutkan kualitas unggas yang baik !
4. Sebutkan cara penyimpanan unggas !
5. Sebutkan beberapa contoh hidangan dari ayam !

Jawaban :

1. Kriteria ayam yang baik adalah:
 - a. Mempunyai badan yang besar dan montok.
 - b. Tulang dada masih mempunyai tulang rawan.
 - c. Dagingnya segar.
 - d. Kulit segar, putih rata, dan ada yang kemerah-merahan.
 - e. Ayam yang tua mempunyai sisik di kaki dan mempunyai taji.
 - f. Ayam tidak mengantuk dan berpenyakit.
 - g. Memiliki mata yang segar dan cerah.
2. Klasifikasi dari ayam yaitu :.
 - a. *Poussen*, ayam yang berumur 4–6 minggu, digunakan untuk roasting dan grilling.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

- b. *Pouted rein*, jenis broiler yang dagingnya masih empuk dan biasanya dibakar dalam oven, digunakan untuk *roasting, grilling, saute, casserole dish, supreme*, dan *pie*.
 - c. *Pouparde*, ayam yang sudah besar, digunakan untuk *roasting, broiling*, dan *galantine*.
 - d. *Chapon*, ayam pedaging dan mengandung banyak lemak, digunakan untuk *roasting*
3. Kualitas unggas yang baik ditentukan oleh:
1. Bagian daging lebih banyak daripada bagian lainnya.
 2. Tekstur daging lembut.
 3. Bagian dada tampak berisi.
 4. Bagian paha tidak keras.
 5. Aroma segar.
 6. Karkas utuh.
4. Untuk menjaga kualitas unggas, ada beberapa hal yang perlu diperhatikan pada waktu penyimpanan, antara lain:
1. Unggas perlu dibersihkan dan dicuci sebelum disimpan.
 2. Simpan dalam ruang pendingin (*refrigerator*) bila masa simpan tidak lama dan unggas akan segera digunakan. Simpan dalam ruang pembeku (*freezer*) jika unggas disimpan untuk waktu yang lama dan belum digunakan.
5. Hidangan Ayam (*Chicken Dishes*)
- a. *Rotisseried Chicken*: Seekor ayam utuh, dibumbui, dilakukan pengikatan pada kaki dan sayap (*trussing*) dipanggang, sambil terus lakukan *basting* dengan lemak ayam.
 - b. *Chicken Chorizo: Braised chicken* dengan rasa bawang, dengan tambahan potongan ham, *spanish sausage* dan disajikan bersama *sweet sour sauce*.
 - c. *Stir Fried Chicken and Mushroom*: Sauté ayam yang telah diiris-iris, bumbui dengan jahe, kecap, tambahkan seledri, cabe hijau, jamur, *simmer* dengan *chicken stock* sampai empuk.
 - d. *Barbequed Roast Chicken*: Basting *Roast Chicken* dengan *barbequed sauce* selama pemangangan.
 - e. *Fried Chicken with Parsley*: Ayam dibumbui, lumuri dengan tepung, goreng dengan minyak sedang sampai krispi. Sajikan dengan *parsley sauce*.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

- f. *Chicken Maryland*: Merupakan salah satu makanan tradisional kontinental. Ayam dipanir, digoreng sampai krispi, disajikan dengan *Banana Fried* dan *Corn Fritture*.
- g. *Tandory Chicken*: Ayam dimarinade dalam *yoghurt*, bumbu dan *lemon juice*, kemudian *grill*, atau dibakar langsung di atas api.
- h. *Chicken Vol-Au Vent*: Adonan pastry berbentuk sumur (*Vol-au-vent cases*) diisi dengan daging ayam dan sayuran yang dicampur dengan saus.
- i. *Crunchy Drumstick*: Paha ayam bawah (*drum stick*) dimarinade dalam *lemon juice*. Lumuri dengan tepung dan goreng sampai krispi dan kecoklatan.
- j. *Chicken Kiev*: Dada ayam yang ditipiskan, diisi dengan saus *matre*, gulung atau semat, masukkan pada kocokan telur, panir, letakkan dalam refrigerator selama 2 jam, goreng dalam minyak panas.

3) Penilaian Keterampilan : Presentasi dan Diskusi

Tugas kelompok :

Presentasi kelompok dengan materi: pengertian unggas, klasifikasi unggas, kualitas unggas, persiapan, pengolahan unggas, teknik memotong unggas, nama-nama potongan carcass, cara penyimpanan unggas dan macam-macam hidangan unggas.

a) Lembar Penilaian Presentasi

No	Nama Siswa	No. Kelompok / Tema	Penilaian				Jumlah skor
			Kelancaran	Kekompakan	Keruntutan	Kesesuaian	
1							
2							
3							
4							
5							
6							



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

b) Rubrik Penilaian Keterampilan (Presentasi)

Aspek Yang Dinilai	Ketercapaian	Skor
Kelancaran Penyampaian	a. Materi telah disiapkan dari rumah b. Lancar menyampaikan materi c. Menggunakan bahasa yang baik (baku dan lugas) d. Penyampaian jelas (dengan suara yang jelas dan keras)	25 = Jika 4 point dilakukan 20 = Jika 3 point dilakukan 15 = Jika 2 point dilakukan 10 = Jika 1 point dilakukan
Kekompakan	a. Presentasi disiapkan oleh semua anggota kelompok b. Materi dan <i>power point</i> telah disiapkan dari rumah c. Kompak dalam menyampaikan materi (saling membantu) d. Kompak dalam menjawab pertanyaan	25 = Jika 4 point dilakukan 20 = Jika 3 point dilakukan 15 = Jika 2 point dilakukan 10 = Jika 1 point dilakukan
Keruntutan Penyampaian	a. Penyampaian materi sesuai teks b. Materi disampaikan urut c. Dapat menjelaskan secara baik	25 = Jika 3 point dilakukan 20 = Jika 2 point dilakukan 15 = Jika 1 point dilakukan
Kesesuaian Materi	a. Materi yang disampaikan sesuai ketentuan b. Jawaban yang disampaikan sesuai dengan konteks pertanyaan	25 = Jika 2 point dilakukan 20 = Jika 1 point dilakukan

Yogyakarta, 02 September 2016

Mengetahui,

Guru Pembimbing Lapangan

Sri Rejeki Wahyuningsih S.Pd

NIP. 19650415 199003 2 004

Mahasiswa PPL

Deby Subiyantoro

NIM. 15511247012



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

HANDOUT

1. Pengertian Unggas

Pada umumnya unggas yang dipergunakan dalam pengolahan adalah ayam, itik, kalkun, angsa, dan bermacam-macam burung. Secara esensial komposisi unggas pada umumnya sama dengan daging, yaitu: air 75% dari jaringan otot, protein 20% dari jaringan otot, lemak 5% dari jaringan otot, dan elemen-elemen lain.

Umur binatang merupakan faktor yang paling menentukan dalam pemilihan unggas. Umur ini pula yang menentukan metode pengolahan unggas. Unggas muda lebih lunak, karena itu dapat diolah secara panas kering, sedang unggas yang tua memerlukan pengolahan pelan dan panjang, karena itu cocok digunakan pengolahan secara panas basah.

2. Klasifikasi Unggas

a. Ayam

- 1) *Poussen*, ayam yang berumur 4–6 minggu, digunakan untuk *roasting* dan *grilling*.
- 2) *Pouted rein*, jenis broiler yang dagingnya masih empuk dan biasanya dibakar dalam oven, digunakan untuk *roasting*, *grilling*, *saute*, *casserole dish*, *supreme*, dan *pie*.
- 3) *Pouparde*, ayam yang sudah besar, digunakan untuk *roasting*, *broiling*, dan *galantine*.
- 4) *Chapon*, ayam pedaging dan mengandung banyak lemak, digunakan untuk *roasting*.

Kriteria ayam yang baik adalah:

- 1) Mempunyai badan yang besar dan montok.
- 2) Tulang dada masih mempunyai tulang rawan.
- 3) Dagingnya segar.
- 4) Kulit segar, putih rata, dan ada yang kemerah-merahan.
- 5) Ayam yang tua mempunyai sisik di kaki dan mempunyai taji.
- 6) Ayam tidak mengantuk dan berpenyakit.
- 7) Memiliki mata yang segar dan cerah.

b. Angsa (*Goose*)

- 1) *Gooseling* (angsa muda)

Umur : 3–5 bulan



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

Berat : 2–3 kg

Kegunaan : dipanggang (*roasting*), direbus

2) *Goose* (angsa dewasa)

Umur : 6–9 bulan

Berat : 3–7 kg

Kegunaan : Pot roasting, boiling

c. Kalkun (*Turkey*)

Di Indonesia kalkun hanya sebagai binatang peliharaan, sedangkan di negara barat dijual dalam bentuk dibekukan yang siap untuk dioven.

a. *Young Turkey* (Kalkun Muda)

Umur : 3–4 bulan

Berat : 2–3 kg

Teknik olah : dipanggang (*roasting*), digoreng (*frying*)

b. *Yearling Turkey* (Kalkun dewasa)

Umur : 5–7 bulan

Berat : 4–7 kg

Teknik olah : dipanggang (*roasting, grilling*)

c. *Large Turkey* (Kalkun)

Umur : >10 bulan

Berat : >8kg

Teknik olah : *Boiling* dan *stewing*

d. Itik

Budidaya itik biasanya hanya diambil telurnya saja, tetapi tidak menutup kemungkinan itik dipotong dijadikan daging itik. Macam-macam itik di antaranya: bebek jawa, bebek alabio, bebek bali, bebek manila, bebek peking, dan lain-lain.

e. Burung Merpati

Burung merpati atau burung dara yang digunakan biasanya burung dara yang masih muda. Digunakan untuk masakan-masakan Tionghoa, berupa masakan tim atau burung dara goreng.

3. Kualitas Unggas

Kualitas unggas yang baik ditentukan oleh:

- Bagian daging lebih banyak daripada bagian lainnya.
- Tekstur daging lembut.
- Bagian dada tampak berisi.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

d. Bagian paha tidak keras.

e. Aroma segar.

f. Karkas utuh.

4. Persiapan Pengolahan Unggas

Cara menyiapkan dan membersihkan unggas sama pada setiap jenis unggas. Untuk menyiapkan unggas diperlukan tempat kerja yang khusus dan alat kerja tersendiri, Gunakan apron dari karet atau plastik, bersihkan, dan desinfeksikan peralatan kerja setelah habis bekerja untuk menghindari bahaya adanya salmonella.

b. Beberapa perlakuan awal yang dapat dilakukan pada unggas yaitu :

- 1) Menghilangkan bulu; Bulu yang halus dan kasar dibersihkan dengan pisau.
- 2) Membersihkan bulu-bulu kecil; Diletakkan di atas api hingga hilang.
- 3) Menghilangkan leher; Potong bagian belakang leher, potong hingga dada, kulit leher harus tetap ada, hilangkan sisa bagian kepala.
- 4) Menghilangkan kaki; Potong kaki sebelum pergelangan. Pada kalkun urat harus ditarik terlebih dahulu.
- 5) Mengambil bagian dalam; Potong bagian usus, 2–3 cm hingga sampai bagian dada, jangan memotong terlalu dalam, keluarkan paru-paru dan hati melalui leher dengan menggunakan jari telunjuk, sesudah itu bagian lemak usus dikeluarkan terlebih dahulu, sesudah itu perut dan semua jeroan ditarik ke luar.
- 6) Mencuci; Cuci dan bersihkan bagian dalam dan luar kemudian keringkan.
- 7) Mengikat dan melipat; Ikat dan bentuk sebelum dimasak.

c. Mengikat tanpa jarum

- 1) Buat ikatan di bawah lubang usus, silangkan di atas paha.
- 2) Ujung tali diletakkan pada bagian paha, letakkan ayam pada satu sisi, tali ditarik di atas sayap.
- 3) Kulit leher menutupi ujung leher, ikat dengan tali.
- 4) Kedua ujung tali ditarik kencang di bagian sisi sayap yang lain dan ikat.

d. Mengikat dengan jarum

- 1) Kulit leher menutupi ujung leher, tusukkan jarum melalui sayap dan bagian punggung.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

- 2) Tusukan yang keluar ditusukkan melalui sayap kedua.
- 3) Tekan paha, tusuk-tusuk melalui kulit perut.
- 4) Tusukan yang keluar melalui paha bagian belakang.
- 5) Ayam dibentuk lagi di setiap ujung, ditarik kencang dan ikat.

e. Mengikat kaki

Ayam untuk sup dimasak, ayam panggang biasanya tidak diikat:

- 1) Bagian kanan dan kiri perut dilubangi.
- 2) Lipat kaki dan masukkan ke dalam lubang.

f. Mengikat dua kali untuk unggas yang besar (angsa, bebek, kalkun)

- 1) Ditusuk melalui bagian tengah pergelangan pada paha.
- 2) Tusuk kedua bagian sayap yang dilipat ke belakang dan ikat.
- 3) Kedua paha dirapatkan lalu tusukkan melalui bagian belakang paha melewati bagian perut lalu ikat.

E. Teknik Memotong Ayam atau Unggas

Teknik memotong unggas terlebih dahulu harus mengetahui bagianbagiannya. Pengetahuan anatomi dan pengenalan kerangka sangat dibutuhkan sebelum memotong ayam menjadl bagian tertentu. Tujuannya adaiah membuat potongan yang tepat, mengurangi trimming atau serpihan daging yang mungkin masih melekat pada tulang dan mempercepat proses pemotongan. Berikut ini proses pemotongan unggas berdasarkan teknik olah.

1. Memotong Unggas Berdasarkan Teknik Olah *Roasting*

- a. *Singeing*, membakar bulu-bulu halus yang masih tersisa.
- b. Potong *winglet* dan kaki kira-kira 1 cm di bawah lutut.
- c. Potong tulang leher, dan tinggalkan jelambir kulit leher kira-kira 3 cm dari pangkal leher.
- d. Baringkan ayam pada cutting board dan patahkan persendian paha dan punggung dengan jalan menekan pelan-pelan.
- e. Tusukkan jarum dan benang melalui: kak–kaki–sayap–jelambir–pangkal– leher sayap.
- f. Letakkan ayam dengan punggung menghadap bawah pada *cutting board*.
- g. Tekan kaki ke depan sehingga dada tampak lebih besar, kemudian ikatkan kedua ujung benang kuat-kuat.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

Catatan:

Perlakuan awal sebelum *trussing* bagian dalam diberi garam, dan *stuff* dengan dressing.

2. Memotong Unggas Berdasarkan Teknik Olah *Grilling*

- a. *Singeing*.
- b. Potong *winglet* dan kaki.
- c. Potong tulang belakang, dapat dilakukan dari dalam rongga badan maupun dari luar.
- d. Buka dan ratakan kedua belah bagian dada.
- e. Buat torehan kecil pada kulit seukuran lutut ayam.
- f. Masukkan ujung lutut ke dalam torehan tadi sehingga paha melekat pada dada sehingga aman pada waktu dimasak.

Contoh menu:

- *Grilled Chicken American Style*
- *Grilled Chicken Devil Sauce*

3. Memotong Unggas Berdasarkan Teknik Olah *Sauting*

- a. *Singeing*.
- b. Potong *winglet* dan kaki.
- c. Potong dan pisahkan paha dari badan melalui sela paha dan badan.
- d. Potong dan pisahkan tulang belakang dari bagian dada.
- e. Pisahkan dada menjadi dua melalui salah satu sisi tulang dada.
- f. Potong masing-masing belahan dada menjadi sama berat, sehingga akhirnya menjadi 4 potong daging dada.
- g. Potong masing-masing kaki menjadi dua melalui persendian paha menjadi paha bagian atas dan paha bagian bawah.

4. Memotong Unggas Berdasarkan Teknik Olah *Supreme*

- a. *Singeing*.
- b. Potong dan pisahkan kaki dari badan melalui sela paha dan badan.
- c. Kuliti bagian dada.
- d. Keluarkan tulang cangkang (*wing bond*).
- e. Potong *winglet* dan kuliti sayap yang tersisa pada badan.
- f. Potong dan pisahkan daging dada dari tulang dada.



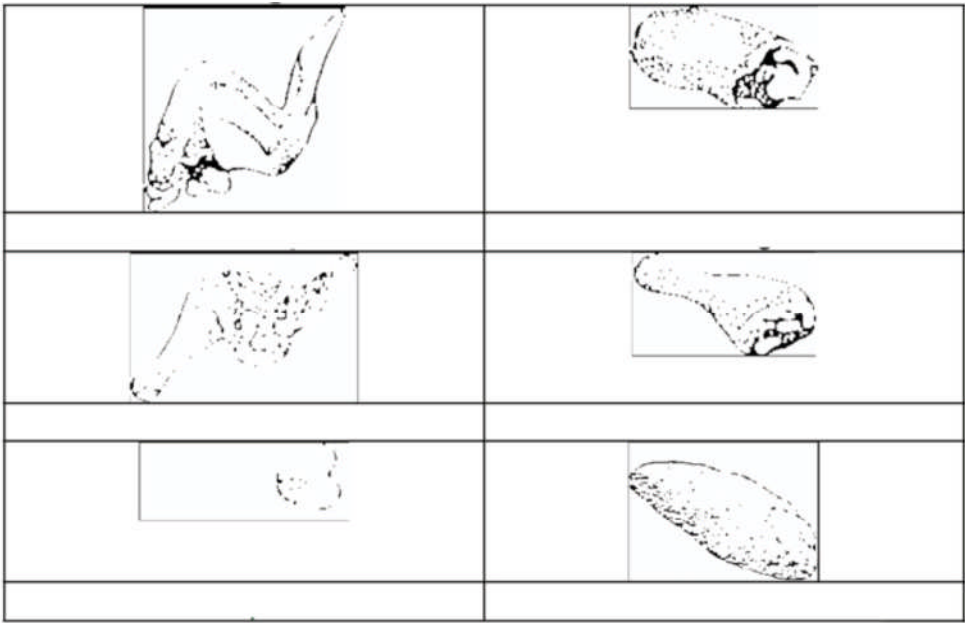
PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

5. Memotong Unggas Berdasarkan Teknik Olah Stewing

- a. Potong *carcas* menjadi 12 potong.
- b. Pisahkan dua sayap dari tubuhnya, potong paha, persendian kaki, potong menyilang *carcas* dari tulang dada sepanjang tulang rusuk.
- c. Pisahkan dada dari tulangnya.

F. Nama-Nama Potongan *Carcas*



Gambar 14.1 Potongan *Carcas*

G. Cara Penyimpanan Unggas

Untuk menjaga kualitas unggas, ada beberapa hal yang perlu diperhatikan pada waktu penyimpanan, antara lain:

- 1. Unggas perlu dibersihkan dan dicuci sebelum disimpan.
- 2. Simpan dalam ruang pendingin (*refrigerator*) bila masa simpan tidak lama dan unggas akan segera digunakan. Simpan dalam ruang pembeku (*frezeer*) jika unggas disimpan untuk waktu yang lama dan belum digunakan.

H. Macam-Macam Hidangan Unggas

Hidangan Ayam (*Chicken Dishes*)

- 1. *Rotisseried Chicken*: Seekor ayam utuh, dibumbui, dilakukan pengikatan pada kaki dan sayap (*trussing*) dipanggang, sambil terus lakukan *basting* dengan lemak ayam.
- 2. *Chicken Chorizo*: *Braised chicken* dengan rasa bawang, dengan tambahan potongan ham, *spanish sausage* dan disajikan bersama *sweet sour sauce*.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

JL. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

3. *Stir Fried Chicken and Mushroom*: Sauté ayam yang telah diiris-iris, bumbu dengan jahe, kecap, tambahkan seledri, cabe hijau, jamur, *simmer* dengan *chicken stock* sampai empuk.
4. *Barbequed Roast Chicken*: Basting *Roast Chicken* dengan *barbequed sauce* selama pemanggangan.
5. *Fried Chicken with Parsley*: Ayam dibumbui, lumuri dengan tepung, goreng dengan minyak sedang sampai krispi. Sajikan dengan *parsley sauce*.
6. *Chicken Maryland*: Merupakan salah satu makanan tradisional kontinental. Ayam dipanir, digoreng sampai krispi, disajikan dengan *Banana Fried* dan *Corn Fritture*.
7. *Tandory Chicken*: Ayam dimarinade dalam *yoghurt*, bumbu dan *lemon juice*, kemudian *grill*, atau dibakar langsung di atas api.
8. *Chicken Vol-Au Vent*: Adonan pastry berbentuk sumur (*Vol-au-vent cases*) diisi dengan daging ayam dan sayuran yang dicampur dengan saus.
9. *Crunchy Drumstick*: Paha ayam bawah (*drum stick*) dimarinade dalam *lemon juice*. Lumuri dengan tepung dan goreng sampai krispi dan kecoklatan.
10. *Chicken Kiev*: Dada ayam yang ditipiskan, diisi dengan saus *matre*, gulung atau semat, masukkan pada kocokan telur, panir, letakkan dalam refrigerator selama 2 jam, goreng dalam minyak panas.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan	:	SMK N 6 Yogyakarta
Program Studi Keahlian	:	Jasa Boga
Mata Pelajaran	:	Pengolahan Dan Penyajian Makanan Kontinental
Kelas / Semester	:	XI / Gasal
Materi Ajar / Topik / Tema	:	3.10. Mendeskripsikan Hidangan Dari Daging
Alokasi Waktu	:	7 x 45 menit
Pertemuan ke	:	8

A. Kompetensi Inti

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya.
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual dan prosedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
4. Mengolah, menyaji, menalar, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

B. Kompetensi Dasar dan Indikator

- 1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah.

2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja.

3.10. Mendeskripsikan hidangan dari daging.

Indikator :

3.10.1. Dapat menjelaskan pengertian daging.

3.10.2. Dapat menjelaskan hal-hal yang harus diketahui sebelum proses pengolahan daging.

3.10.3. Dapat menjelaskan cara melunakkan daging.

3.10.4. Dapat menjelaskan langkah-langkah pembersihan daging.

3.10.5. Dapat menjelaskan teknik memotong daging.

3.10.6. Dapat menjelaskan potongan daging dan penggunaannya.

3.10.7. Dapat menjelaskan cara memotong daging.

3.10.8. Dapat menjelaskan penuntun porsi.

3.10.9. Dapat menjelaskan pengawetan pada daging

3.10.10. Dapat menjelaskan cara penyimpanan daging

3.10.11. Dapat menjelaskan hidangan dari daging sapi

3.10.12. Dapat menjelaskan hidangan dari daging sapi muda

3.10.13. Dapat menjelaskan hidangan dari daging kambing

3.10.14. Dapat menjelaskan hidangan dari daging babi

C. Tujuan Pembelajaran

Dengan kegiatan diskusi dan pembelajaran kooperatif / kelompok dalam pembelajaran pengolahan dan penyajian makanan kontinental khususnya mengenai hidangan dari daging, diharapkan siswa dapat aktif dalam kegiatan pembelajaran dan bertanggung jawab dalam penyampaian pendapat, memberikan saran dan kritik, serta dapat :

1. Siswa dapat menjelaskan pengertian daging.

2. Siswa dapat menjelaskan hal-hal yang harus diketahui sebelum proses pengolahan daging.

3. Siswa dapat menjelaskan cara melunakkan daging.

4. Siswa dapat menjelaskan langkah-langkah pembersihan daging.

5. Siswa dapat menjelaskan teknik memotong daging.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

6. Siswa dapat menjelaskan potongan daging dan penggunaannya.
7. Siswa dapat menjelaskan cara memotong daging.
8. Siswa dapat menjelaskan penuntun porsi.
9. Siswa dapat menjelaskan pengawetan pada daging
10. Siswa dapat menjelaskan cara penyimpanan daging
11. Siswa dapat menjelaskan hidangan dari daging sapi
12. Siswa dapat menjelaskan hidangan dari daging sapi muda
13. Siswa dapat menjelaskan hidangan dari daging kambing
14. Siswa dapat menjelaskan hidangan dari daging babi

D. Materi Pembelajaran

1. Daging

Daging merupakan bahan yang sangat pokok, baik penggunaannya maupun zat-zat dan vitamin-vitamin yang terdapat di dalamnya, ditinjau dari segi pengolahan atau kuliner maka pengertian “*meat*” yaitu semua daging yang diambil dari hewan berkaki 4 (empat) yang dipelihara khusus untuk mendapatkan dagingnya. Di dapur biasanya hanya dipergunakan empat bahan pokok utama yaitu, *Beef* (daging sapi), *Veal* (daging sapi muda), *Lamb*, *mutton* (daging kambing) dan *pork* (daging babi).

Dari bahan pokok tersebut di atas yang paling disukai adalah daging sapi, karena selain rasanya enak, banyak mengandung zat-zat yang sangat berguna bagi tubuh kita.

a. *Beef*

Sapi yang menghasilkan daging biasanya dipelihara hanya untuk di potong, kecuali negara-negara yang membutuhkan sapi untuk digunakan tenaganya. Sapi ini akan dipotong apabila tenaganya tidak diperlukan lagi, tetapi hasil dari daging sapi ini seringkali didapat daging yang kurang empuk.

Negara-negara yang memelihara sapi sedemikian rupa sehingga menghasilkan daging sapi yang berkualitas baik seperti *Chaolais* dari Perancis, *Prime beef* dari Amerika dan *Kobe beef* dari Jepang.



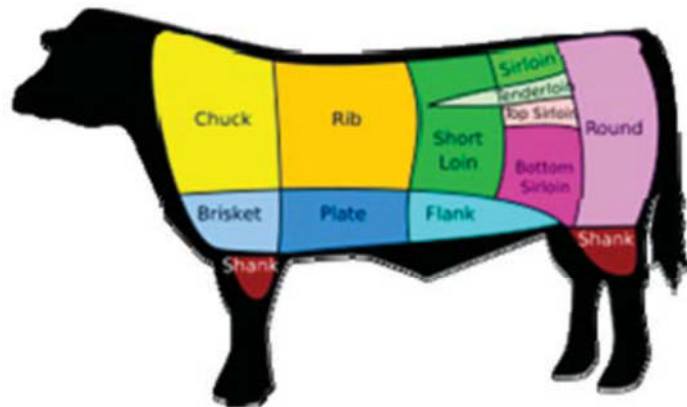
PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id



Gambar 1. Sapi dan bagian-bagiannya

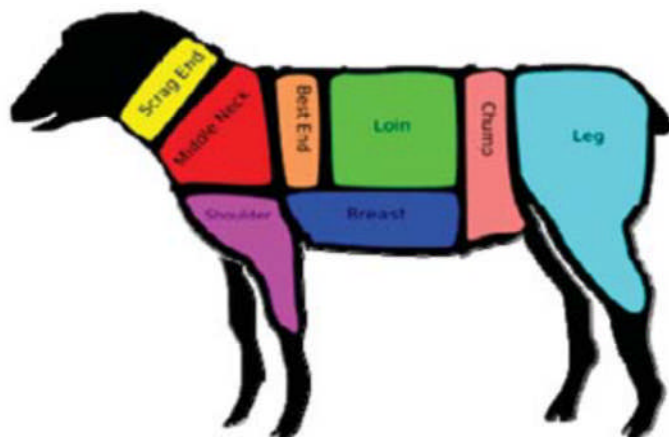
b. Veal

Daging sapi muda yang digunakan untuk pengolahan diperoleh dari daging sapi muda yang berumur sampai dengan 3 bulan dan masih minum susu dari induknya. Daging sapi jenis ini biasanya dagingnya mirip daging babi dan tidak banyak mengandung lemak.

Dalam pengolahan, penggunaan *veal* hampir sama dengan daging sapi dewasa, hanya dagingnya lebih lunak. Negara penghasil *veal* yang berkualitas baik adalah hasil lamb.

c. Lamb dan Mutton

Lamb adalah kambing yang berumur sampai 1 tahun, lebih dari itu disebut *mutton*. Negara penghasil *lamb* terbesar adalah Australia dan New Zealand.



Gambar 2. Lamb dan bagian-bagiannya

Dalam pengolahan, pemilihan *lamb* dan *mutton* menjadi hal yang penting, karena kualitas daging akan mempengaruhi mutu makanan.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

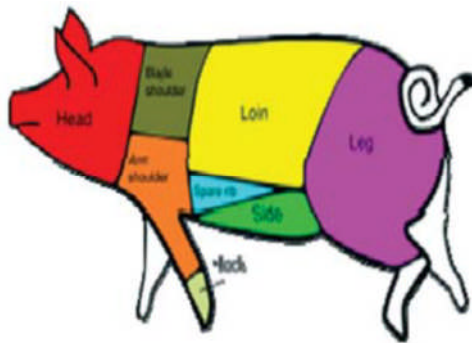


Gambar 3. Daging Kambing

Adapun kriteria-kriteria daging yang baik adalah:

- 1) Dagingnya berwarna merah tua, serat-seratnya halus.
- 2) Lemaknya berwarna putih dan agak keras.
- 3) Kambingnya yang muda tulangnya berpori-pori.
- 4) Dagingnya melekat pada tulang.

d. Pork



Gambar 4. Pork dan bagian-bagiannya

Daging babi banyak mengandung lemak, warna dagingnya cenderung berwarna merah keputihan. Dalam pengolahan daging babi biasanya dimasak matang (*welldone*), hal ini disebabkan kemungkinan terdapat parasit yang disebut *trinehines* yang hanya mati apabila melalui pemanasan. Daging babi bisa didapatkan dari daging babi jantan (*boar*) dan daging babi betina (*sow*) atau anak babi (*piglet*). Selain diambil dagingnya, babi juga diawetkan sebagai *bacon* dan *ham*. Beberapa produk *pork* yang terkenal adalah *York Ham* (Inggris), *Parma* (Italia), *Bayeune* (Prancis), dan *Westphalia* (Amerika)

2. Hal-Hal yang Harus Diketahui Sebelum Proses Pengolahan Daging

a. Perubahan-Perubahan Daging Setelah Dipotong

Pada saat hewan dipotong, dalam beberapa jam akan terjadi peristiwa *rigormortis* yang berkaitan dengan kontraksi otot dan meningkatnya kekerasan daging. Hal ini diperkirakan akibat pembentukan asam laktat



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

yang menumpuk setelah hewan dipotong. Setelah fase rigormortis terlewati, daging menjadi empuk, lebih juicy dan lebih beraroma. Kecepatan pelayuan tergantung pada waktu dan suhu penyimpanan.

b. Perubahan Warna Daging

- 1). Warna merah ungu menjadi merah cerah. Apabila tersedia oksigen dalam jumlah yang cukup maka *oksihemoglobin* berbalik membentuk *myoglobin* sehingga warna berubah menjadi merah ungu.
- 2). Perubahan warna merah cerah menjadi coklat atau pink akan terjadi apabila daging berhubungan dengan udara terlalu lama.
- 3). Perubahan warna merah ungu atau merah cerah menjadi merah oleh pengaruh bahan pengawet.

c. Perubahan Flavor

Flavor daging sangat terutama ditentukan oleh bahan ekstraktif nitrogen dan non-nitrogen. Diperkirakan adanya pencoklatan (*maillard*) sangat berperan dalam pembentukan flavor daging.

d. Banyak Sedikitnya Serat Daging

Daging yang banyak uratnya biasanya diperoleh dari otot yang digerakan. Contohnya daging pada kaki yang mempunyai urat lebih banyak dari daging yang ada pada bagian belakang.

3. Cara Melunakkan Daging

Kelunakan daging dapat disebabkan oleh bermacam-macam antara lain:

- a. Jaring pengikat; yang menentukan kelunakan daging.
 - b. Lemak; Lemak yang terdapat pada jaringan otot menambah kelunakan daging.
 - c. Umur; daging sapi yang lebih muda dagingnya lebih lunak.
 - d. Bagian dari daging; setiap bagian daging biasanya memiliki kelunakan yang berbeda. Contohnya bagian punggung biasanya lebih lunak dari pada bagian leher.
- a. Menggiling/melumatkan; menggiling dapat menyebabkan bagian daging sapi itu hancur serta memotong serabut otot dan jaringan pengikat.
 - b. Enzim dapat melunakkan daging, misalnya enzim yang terdapat pada daun pepaya.
 - c. Bahan-bahan asam; menambahkan produk-produk asam terhadap daging, makanya daging akan cepat lunak, misalnya cuka, lemon juice, tomat, dan sebagainya.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

4. Langkah-Langkah Pembersihan

- Pilihlah daging sesuai menu yang diolah.
- Lap atau cucilah daging untuk melepaskan kotoran atau sisa darah yang menempel pada daging.
- Potong dan buang bagian lemak tipis dan bagian lain yang tidak dipergunakan.
- Tempatkan pada tempat yang memungkinkan air dapat menetes.

5. Teknik Memotong Daging

Secara khusus berikut ini akan dibahas mengenai daging sapi, karena dari semua daging yang paling umum dan yang paling disukai adalah daging sapi. Daging sapi diambil dari sapi pedaging yang sudah berumur satu tahun, sebuah karkas sapi dibelah dua, melalui tulang belakang, dari leher hingga bagian ekor. Belahan dapat dibagi menjadi dua bagian tepat pada rib yang ke-13. Masing-masing potong disebut *quarter* yaitu potongan bagian depan atau *fore quarter* dan potongan bagian belakang, atau *hind quarter*.

Bedasarkan tingkat kelembutan dengan kualitas terbaik didapatkan pada *loin dan rump*, kualitas sedang pada *ribs, neck, dan blade/sholder*, dan kualitas terakhir pada *leg, brisket* dan *shin*.

6. Potongan Daging dan Penggunaannya

- But* (bagian paha); bagian ini terdiri dari *top side, silver side, out side* dan daging yang terdapat pada bagian muka dari tulang dengan melepaskan *silverside* dan *top side*. Bagian daging ini sangat baik untuk membuat *braised beef*, daging bumbu rujak, dendeng, daging asap dan *corned beef*.
- Rump* (daging bagian lulur); rump ini dapat dibagi menjadi *rum short cut, rump steak*. Bagian daging ini dapat diolah sebagai semur, *beef steak, paopiette* dan lain-lain.
- Loin* (daging bagian lulur); bagian ini disebut pula *beef fillet*, atau *tenderloin*. *Fillet* (lulur dalam) berada di dekat tulang pinggul dan merekat pada tulang belakang yang menghadap pada rongga perut. Bagian *fillet* berapa pada bagian yang sedikit bergerak sehingga *fillet* seolah-olah terdiri dari 3 bagian yaitu:
 - Heat fillet*; *heat fillet* dapat dipotong untuk "*chateaubriand*". *Chateaubriand* adalah steak yang tidak pernah dihidangkan untuk 1 porsi, tetapi untuk dihidangkan untuk 2–4 porsi



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

- 2). *Middle/heart*; dari bagian tengah dapat dipotong menjadi 2 macam *steak* yaitu *tournedos* dan *fillet steak*. Bagian tengah ini merupakan bagian yang paling lembut (*tender*).
- 3). *Fillet tail*; bagian ekor atau bagian ujung dari *fillet* mempunyai penampang yang lebih kecil dari pada bagian tengah makin ke ujung makin kecil dan ujung *fillet* tampak runcing.
- d. *Ribs*; terdiri dari tulang yang ke-4 sampai ke-10. Contoh hidangan dari *ribs* adalah: *standing ribs roast*, *rolled ribs roast* dan *rib steak*.
- e. *Chuck & Blade*; diperoleh dari bagian depan setelah dipisahkan dari *ribs*. Contoh hidangan ini adalah *Brown beef stew*, *Hongarian goulash*, *Minced beef* dan *Hamburger*.
- f. *Brisket & Shin*; bagian terbawah dari *breast*, yang terdiri dari *brisket front end*, *brisket navel end*, *shin & shark* dan *flak* (bagian di bawah *rump & loin*). Contoh menu *boiled beef flamande*, bitoks.
- g. Lain-lain: selain dari bagian di atas diperoleh juga bagian lain yang disebut *beef offal* yang terdiri dari beberapa bagian dalam dan beberapa bagian lain seperti buntut, mulut dan tulang-tulang.

7. Beberapa Cara Memotong

a. *Chateaubriand*

- 1). Potong atau pisahkan bagian kepala *fillet* dari bagian tengah.
- 2). *Trimming* kepala *fillet*. Urat-urat serta lemak yang berlebihan dipotong. Lemak dalam jumlah tertentu tetap diperlukan melekat pada *steak* karena dapat memberikan aroma serta kelembaban. Timbang 1 porsi: 200 – 250 gr.

b. *Tournedo*

- 1) *Skinning*: *Fillet* yang mempunyai lapisan urat yang berwarna putih seperti lemak. Lapisan ini dipisahkan dari *fillet* sebelum *fillet* dipotong menjadi *tournedo*. Cara memisahkan kulit ini dengan jalan menusukkan *filleting knife* di antara daging dan kulit, pisau digerakkan ke arah kepala dan usahakan tidak ada daging yang melekat pada kulit *fillet*.
- 2) Timbang sesuai dengan porsi 180–200 gram.
- 3) *Tournedo* yang dipotong diletakkan berdiri kemudian dipukuli pelan-pelan dengan “*cutle Bat*” sehingga *fillet* bertambah pendek dengan penampang bertambah lebar. Ikat, *tournedo* diikat dengan benang untuk menjaga agar bentuk *tournedos* tetap bulat selama di masak.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

c. *Fillet Mignon*

- 1). Potong bagian ekor fillet melintang menjadi potongan yang sama berat, panjangnya sekitar 30–50 cm.
- 2). *Flatturn, Flatturn Mignon* juga digepengkan seperti *tournedo* dengan menggunakan *cutle bat*.

d. "T" Bone Steak

"T" bone steak diambil dari sirloin yang masih mempunyai tulang dan fillet (sirloin yang masih utuh). Bila kita teliti salah satu ruas tulang belakang, maka tulang ini mempunyai 3 jari dan 1 bendulan berlubang di mana sumsum *turt* terbagi pada masing-masing belahan tulang belakang tampak seperti huruf "T". Jadi bentuk "T" tampak melekat pada waktu *steak* dimasak dan disajikan.

Teknik memotongnya sebagai berikut:

- 1) Letakkan *short loin* pada *chopping board*, bagian lemak menghadap ke atas, dan bagian tulang punggung menghadap ke arah badan.
- 2) *Trimming* pecahan-pecahan tulang atau daging yang masih bergelantungan pada tulang belakang.
- 3) *Trimming* daging *flank*. Ukur lebar daging sekitar 16 cm dari tulang belakang. Sisa daging pada bekas *flank* dipotong sejajar dengan arah tulang belakang.
- 4) Periksa lapisan lemak yang melekat pada daging. Lemak masih dapat melekat pada daging setebal 1–1½ cm, selebihnya lemak dipotong.
- 5) Potong salah satu ujung dengan rata untuk memudahkan pemotongan berikutnya.
- 6) Potong *short loin* yang bersih sesuai porsi yang ditentukan, dengan perkiraan berat yang pasti.
- 7) Timbang kembali "T" bone steak untuk mengetahui kelebihan dan kekurangan berat.
- 8) Bila tebal steak lebih dari 2½ cm, steak perlu digepengkan hingga mencapai tebal 2–2½ cm.

e. *Entrecote*

Entrecote berasal dari kata *entre* yang artinya di antara dan *cote* yang berarti tulang rusuk. Dengan demikian *entrecote* berarti sepotong daging diantara rusuk. Teknik pemotongannya sebagai berikut:



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

- 1) Letakkan *sirloin* di atas chopping board dengan bagian lemak menghadap ke bawah.
- 2) Potong urat tebal yang berwarna kuning yang melekat pada tulang punggung.
- 3) Potong urat-urat tipis yang melekat pada daging. Lapisan urat ini dipotong satu persatu hingga bersih.
- 4) Ukur lebar *sirloin* kira-kira 16 cm dari bekas tulang belakang. Daging selebihnya dipotong sejajar dengan arah bekas tulang belakang.
- 5) Potong salah satu ujung dengan rata, selanjutnya *serloin* steak dipotong melintang mulai dari bagian ujung yang telah dipotong rata.

f. Chop

Chop umumnya berasal dari *veal*, *lamb*, *mutton* dan *pork*. Nama ternak potong yang digunakan akan menjadi nama masakan *pachopda* menu misalnya *Veal Chop*. Dalam memotong *chop*, bagian tulang belakang dapat dipotong sehingga *chop* akan tampak seperti *sirloin steak* dalam bentuk kecil. Teknik memotongnya sebagai berikut:

- 1) Letakkan *loin* pada *chopping board* dengan bagian tulang mengarah pada badan.
- 2) Bersihkan daging atau pecahan tulang yang masih bergelantungan pada tulang belakang.
- 3) Potong bagian tepi yang berlebihan supaya tampak rapi.
- 4) Potong (*trim*) bagian lemak yang berlebihan. Tebal lapisan lemak yang melekat pada *chop* adalah 1–2 cm.
- 5) Potong bagian sisi yang paling tebal, dengan potongan yang lurus dan rata. Dari bagian ini akan dimulai proses *portioning*.
- 6) Potong *chop* dengan berat antara 180–250 gram.

g. Cutlet

Cutlet dipotong dari *rib* yang terdiri dari tulang rusuk dan daging. Pada potongan *cutlet*, tulang rusuk masih melekat. Bila tulang rusuk ini dihilangkan maka potongan ini tidak dapat disebut *cutlet* lagi. Teknik memotongnya sebagai berikut:

- 1). Letakkan *rib* pada *chopping board* dengan tulang mengarah ke badan.
- 2). Potong (*trim*) bagian tepi yang berlebihan.
- 3). Potong bagian daging atau pecahan tulang yang masih bergelantungan atau melekat pada tulang belakang.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

- 4). Potong bagian tepi yang berlebihan.
- 5). Potong bagian tepi yang berkelebihan.
- 6). Potong salah satu ujung untuk *portioning*.
- 7). Pada *cutlet* dengan potongan di antara tulang rusuk, sehingga masing-masing *cutlet* mempunyai 1 tulang rusuk, 1 *cutlet* mempunyai berat 180–250 gr.
- 8). Gepengkan *cutlet* hingga ketebalannya 1½–2 cm.

8. Penuntun Porsi

Untuk menyesuaikan porsi yang akan dihidangkan sesuai dengan apa yang biasa diterima tamu diperlukan penuntun porsi. Selain itu keberhasilan dapur dalam memperhitungkan bahan yang ada diperlukan penuntun porsi. Walaupun demikian setiap perusahaan berhak pula menentukan porsi yang akan dihidangkan pada tamunya.

Tabel 1. Penuntun Porsi untuk Potongan *Beef*

No.	Item	Fixed menu	A’la carte
1.	<i>Chateaubriand</i>	200 gr	250 gr
2.	<i>Tournedos</i>	180 gr	200 gr
3.	<i>Fillet Steak</i>	180 gr	200 gr
4.	<i>Fillet Mignon (each pieces)</i>	30 gr	50 gr
5.	<i>Rump Steak</i>	180 gr	200 gr
6.	<i>Sirloin Steak minutes</i>	150 gr	200 gr
7.	<i>Sirloin Steak</i>	150 gr	200 gr
8.	<i>Sirloin Steak double</i>	300 gr	400 gr
9.	<i>”T” Bone Steak</i>	200 gr	300 gr
10.	<i>Fillet Stew</i>	120 gr	150 gr
11.	<i>Boiled Beef</i>	150 gr	250 gr
12.	<i>Braised Beef</i>	150 gr	180 gr
13.	<i>Roast Beef</i>	120 gr	200 gr



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

JL. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

Tabel 2. Penuntun Porsi untuk Hidangan dari *Veal (Bone off)*

No.	Item	Fixed menu	A'la carte
1.	<i>Escalope Natural</i>	120 gr	150 gr
2.	<i>Escalope to Breadcrumb</i>	100 gr	120 gr
3.	<i>Chop</i>	150 gr	180 gr
4.	<i>Minced</i>	100 gr	150 gr
5.	<i>Stew</i>	150 gr	250 gr
6.	<i>Roast</i>	120 gr	150 gr
7.	<i>Escalopines (2 × 60/3 × 40</i>	120 gr	120 gr
8.	<i>gr)</i>	300 gr	400 gr
9.	<i>Sirloin Steak Double</i>	200 gr	300 gr
10.	<i>"T" Bone Steak</i>	120 gr	150 gr
11.	<i>Fillet Stew</i>	150 gr	250 gr
12.	<i>Beef Boiled</i>	150 gr	180 gr
13.	<i>Braised Beef</i>	120 gr	200 gr
	<i>Roast Beef</i>		

Tabel 3. Penuntun Porsi untuk Hidangan dari *Veal (Bone in)*

No.	Item	Fixed menu	A'la carte
1.	<i>Cutlet</i>	200 gr	250 gr
2.	<i>Roast</i>	150 gr	200 gr
3.	<i>Bonned and Stuffed</i>	100 gr	120 gr
4.	<i>Plus Stuffing</i>	50 gr	50 gr
5.	<i>Caso Euco (2 × 150 gr)</i>	300 gr	350 gr

Tabel 4. Penuntun Porsi untuk Hidangan dari *Lamb dan Mutton*

No.	Item	Fixed menu	A'la carte
1.	<i>Chop</i>	180 gr	200 gr
2.	<i>Chump Chop</i>	200 gr	250 gr
3.	<i>Cutlet</i>	200 gr	250 gr
4.	<i>Fillet of Lamb</i>	120 gr	150 gr
5.	<i>Rosettes of lamb</i>	120 gr	200 gr
6.	<i>Stew</i>	150 gr	220 gr
7.	<i>Roast (bonned and rolled)</i>	180 gr	200 gr



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

8.	<i>Roast (boned, stuffed and rolled)</i>	150 gr	180 gr
----	--	--------	--------

Tabel 5. Penuntun Porsi untuk Hidangan dari *Pork*

No.	Item	Fixed menu	A'la carte
1.	<i>Pork Chop</i>	150 gr	200 gr
2.	<i>Pork Fillet</i>	100 gr	120 gr
3.	<i>Pork Escalope</i>	100 gr	150 gr
4.	<i>Roast</i>	150 gr	180 gr
5.	<i>Roast (bone off)</i>	120 gr	150 gr
6.	<i>Loin (salted or smoke)</i>	150 gr	180 gr
7.	<i>Ham Steak (salted or smoked)</i>	100 gr	180 gr

9. Membuat Daging Tahan Lama/Pengawetan

Daging dapat dibuat tahan lama dengan cara dikeringkan, diasap, digarami, diberi gula dan bahan-baha berbumbu dan cuka. Adapun cara membuat daging tahan lama adalah dengan cara:

1. Diasinkan. Daging yang diasinkan hasilnya dapat disimpan selama 6 bulan, karena bakteri tidak dapat berkembang biak dalam air garam. Caranya ada yang diberi garam secara langsung dan ada pula yang direndam dalam air garam.
2. Diasap. Pengasapan yang asli dilakukan dengan menggunakan kayu yang banyak menghasilkan asap dan aroma. Asap meresap kedalam daging, sehingga mempunyai daya tahan lama, karena bakteri-bakteri tidak dapat berkembang. Hasil daging asap contohnya ham dan lidah asap.
3. Dikeringkan. Metode pengeringan dengan pegeringan dingin (*freeze dryng*). Di Indonesia pengeringan cara ini belum lazim digunakan. Pengeringan yang banyak digunakan adalah pengeringan dengan cara dijemur, misalnya dendeng sapi.
4. *Disterilisasi*. Daging yang dikalengkan dapat berbentuk setengah padat. Bahan makanan ini siap pakai. Dalam pengalengan operasi pengolahannya ditandai dengan penggunaan panas baik sebagai panas pedahuluan maupun sterilisasi. Dalam pengalengan yang penting penghilangan oksigen agar bahan tidak mengalami perubahan yang dikenal sebagai *exhausting* dan *vakumisasi*. Contoh *corned beef*.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

5. Diawetkan dalam cuka. Biasanya daging yang diawetkan dalam cuka adalah isi perut dan dibuat acar. Cuka yang dipergunakan adalah cuka yang sudah dicairkan, supaya daging tidak menjadi terlalu lunak.

10. Cara Menyimpan Daging

Penyimpanan daging merupakan hal yang sangat penting karena daging merupakan bahan makanan yang mudah terkontaminasi oleh lingkungannya, sehingga mudah sekali menjadi busuk jika penyimpanannya tidak diperhatikan dengan sungguh-sungguh. Adapun cara penyimpanan daging yang biasa dilakukan adalah:

- a. Dibekukan. Daging yang dibekukan dimasukkan ke dalam tempat yang temperaturnya di bawah 9°C . Potongan daging yang kecil biasanya dikerjakan dengan metode cepat yang disebut pembekuan dalam. Daging diletakkan di bak dengan temperatur di bawah $18,5^{\circ}\text{C}$. Suhu ini berputar di luar dan di dalam bak (di antara tiap bak ada pipa yang mengalirkan udara dingin). Dengan metode ini hanya diperlukan waktu 2 jam. Hasilnya ada lapisan glasir es. Setelah itu dibungkus dengan kertas perkamen dan diletakkan dalam tempat dengan temperatur di bawah 12°C . Abbatoir yang besar dan yang baik menyimpan potongan daging besar-besar di ruang pendingin dengan tempertur 1°C .
- b. Di almari pendingin rumah tangga. Daging digolongkan dalam *frozen food*, yaitu bahan yang tahan dalam pembekuan. Maka penyimpanan daging di dalam almari pendingin diletakan di dalam *freezer* (bagian atas untuk membuat es batu). Daging yang akan disimpan dicuci dahulu dan dimasukan kantong plastik. Cara penyimpanan seperti ini biasanya tahan selama 3–7 hari. Apabila daging akan dimasak, setelah keluar dari *freezer* harus dibiarkan terlebih dahulu sesuai dengan suhu kamar, atau dikenal dengan proses *thawing*.
- c. Pendingin dengan *cryogenic*. Metode pendinginan dengan cepat menggunakan gas yang *dicondenseer* disebut *cryogenic*. Temperatur yang terendah ialah kurang dari 195°C . Pada pendinginan *cryogenic* Kristal-kristal es halus sekali sehingga merusakkan dinding sel dari daging kecil sekali.
- d. Penyimpanan daging jeroan. Daging jeroan lebih mudah mendapatkan kontaminasi karena itu dianjurkan untuk lekas dimasak setelah dibeli. Sebaliknya apabila kita membeli jeroan secepatnya diolah, misalnya jeroan



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

JL. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

dibacem. Cara ini sangat efektif, karena setelah dibacem dapat difreezer atau sewaktu-waktu dapat dapat digoreng.

11. Hidangan Daging Sapi (*Beef Dishes*)

- a. *Caesar Style Braised Steak*: Dibuat dari *fillet steaks* yang di olah dengan teknik *braise* dalam *warcestershire* dan *anchovy sauce*. Disajikan di atas *garlic bread*.
- b. *Fillet Steak with Mustard Caper Sauce*: *Steak* yang diolah pan fried (pilihan rare 5', medium 7' dan well done 10'). Siram dengan saus yang dibuat dari *dry vermouthe*, loncang, double cream, mustard, garam, merica hitam, dan *stock cube*.
- c. *Meat Loaf*: cincangan daging tanpa lemak ditambah *breadcrumbs*, susu, telur, bawang bombay, garam, merica, aduk jadi satu, masukkan dalam cetakan, panggang kira-kira 1,5 jam. *Variasi Meat loaf*: *German Meat Loaf*, *Pineapple Meat Loaf*, *Curry Meat Loaf*.
- d. *Hamburgers*: Daging cincang yang dibumbui, diolah dengan cara digoreng atau dioven, disajikan dalam roti dengan beberapa *topping* (tomat, ketimun, bawang bombay, saus tomat).
- e. *Beef Stew*: Daging (*chuck*) *simmer* dalam stock yang diaromai oleh bawang bombay, bawang putih, kentang, wortel dan kacang-kacangan.
- f. *Beef with Soured Cream and Mushroom*: *blande steak* dipotong-potong, *braise* sampai empuk, tambahkan mushroom. Disajikan di atas mie, siram dengan *sour cream sauce*.
- g. *Chateaubriand*: *Fillet steak* yang diiris-iris dan disajikan di atas *platter*, dikelilingi sayuran (*artichokes*, *mushrooms*, wortel dan seledri).
- h. *London Grill*: *Rump Steak*, dibumbui dengan garam dan merica hitam. Panggang dalam *griller*. Sajikan dengan tomat dan jamur dan telah dioles dengan *french dressing* dan dipanggang.
- i. *Swiss Steak with Pepper Tomato Sauce*: *Chuck steak* dimasak dalam saus tomat, bawang putih, garam, merica, dan *bay leaf*. *Simmer* kira-kira 2 ¾ jam, tambahkan paprika.
- j. *Boeuf Bourguignon*: *Steak* dipotong dadu, *stew* dengan *bacon*, bawang merah, jamur, bawang putih, *brandy* dan anggur merah. Pemberian *wine* ini dimaksudkan untuk "*flambé*". Hidangan ini disajikan dengan saus, *garnish* dengan *chopped parsley*.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

JL. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

12. Hidangan Daging Sapi Muda (*Veal Dishes*)

- a. *Spiced Leg of Veal*: Dimasak dalam *pot roast* bersama jus apel, bawang bombay, dan bumbu-bumbu. Hiasi dengan potongan *poach* buah apel dan daun seledri.
- b. *Veal Milanaise*: Veal di *stew* dengan *white wine*, tomat, wortel, seledri, bawang putih dan *basil*. Hiasi dengan irisan lemon.
- c. *Veal Escalope with Lemon*: *Saute veal escalope* dalam *white wine* dan *lemon sauce*, hiasi dengan irisan lemon.
- d. *Veal Parmiaga*: *Escalope* dicelup dalam kocokan telur, dipanir, *sauté* dan diberi *topping* saus tomat keju *mozarella* dan parmesan.
- e. *Veal Paprika*: *Stew veal* bersama paprika, bawang bombay dan *sour cream*. Sajikan dengan didasari mie.
- f. *Roast Loin of Veal Marsala*: Daging lulur dari *veal*, dibumbui dengan rempah, *roasting*. Sajikan dengan jamur dan saus *marsala*.
- g. *Wiener Schnitzel*: *Escalope* dimasukan kedalam kocokan telur, tepung panir, *sauté* dalam *butter*. Hiasi dengan jeruk, *parsley*, *anchovy* dan *caper*.
- h. *Veal a'la Holstain*: *Wiener Schnitzel* diberi *topping* telur yang digoreng ($\frac{1}{2}$ SSU).
- i. *Tomato-Paprika Veal*: Veal (bagian paha) di masukkan dalam *pot roast* dengan tomat dan *paprika sauce* dan *sour cream*.

13. Hidangan Daging Kambing (*Lamb Dishes*)

- a. *Roast Leg of Lamb*: Paha kambing, olesi dengan *juniper berry* dan campuran *mustard*. *Roast* dengan potongan kentang. Sajikan dengan saus, yang berasal dari jus daging tersebut.
- b. *Lamb Curry*: Daging kambing dipotong dadu, *disimmer* dengan bumbu kari, disajikan dengan nasi dan salah satu hidangan pendamping.
- c. *Barbequed Breast of Lamb*: Potongan iga kambing, dipanggang sampai empuk dengan saus yang dibuat dari saus cabe, madu, garam, merica, *Worcestershire sauce*. Tambahkan irisan jeruk untuk setiap porsinya.
- d. *Lamb Cutlets with Fruit Sauce*: *Lamb cutlet* dicelupkan dalam telur dan *breadcrumbs*, kemudian di *grill*. Disajikan dengan *apple sauce*.
- e. *Marinated Leg of Lamb*: *Marinade* paha kambing dalam *orange juice*, *wine*, bawang putih dan campuran cabe, kemudian *roast*, sambil terus *basting* untuk mematangkan. Disajikan dengan *gravy sauce*.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

- f. *Braise Neck of Lamb* : *Braise neck* (bagian leher) dalam *spicy prune sauce* (*prunes*, gula, cuka, garam, merica, kayu manis, campuran bumbu).
- g. *Persian Lamb with Almonds*: Cincangan daging kambing, dimasak dengan almond, *lime juice*, daun *mint* dan *onion*. Sajikan dengan bayam disekeliling pinggan, dan hiasi dengan tomat.
- h. *Barbequed Lamb Kebabs*: Potongan daging kambing bentuk dadu. Terong, *aubergine*, paprika di *marinade* dalam campuran olahan tomat (*onion*, *peppers*, seledri, bawang putih, tomat pasta, garam, merica, tabasco dan air), kemudian ditusuk dan dibakar.
- i. *Rotisseriesed Leg of Lamb*: Paha kambing hilangkan tulangnya, kemudian digulung. *Marinade* dalam campuran bumbu *wine*, kemudian di selesaikan dengan *roasting*.
- j. *Midle East Lamb Stew*: Daging tanpa tulang, ditepungi, digoreng, *braise*, tambahkan bawang bombay, bawang putih, garam, merica dan *thyme*. *Simmer* 2 jam. Tambahkan tomat, terong dan paprika, campurkan. Sajikan bersama nasi.

14. Hidangan Babi (*Pork*)

- a. Babi panggang merah (manis) khas Tionghoa.
- b. Babi panggang putih (asin) khas Tionghoa.
- c. *Sekba* (berisi jeroan babi dengan kuah) khas Tionghoa (Jakarta, Bogor, Bandung, Tangerang).
- d. *Kitoba* (irisian bagian kepala babi yang diolah dengan cara dikukus). Untuk menikmatinya harus dicelupkan ke dalam cuka aren yang disediakan khas Tionghoa Bogor.
- e. Sate babi khas Tionghoa: sama seperti daging sate pada umumnya namun tusukannya lebih besar dan rasanya manis.
- f. Ngo hiang/Go Hiong: Daging babi cincang yang dibungkus dengan kulit kembang tahu tipis. (Jakarta, Bogor, Bandung).
- g. Babi cin: Hidangan daging babi + minyak dengan kuah yang rasanya manis karena kecap manis.
- h. Bakut: Hidangan khas Tionghoa yang merupakan paduan dari sayur asin dan kaldu iga babi. (Dapat dijumpai di seluruh Indonesia).
- i. Saksang: Olahan daging babi khas daerah Tapanuli.
- j. Babi rica-rica: Daging babi olahan khas Manado yang rasanya sangat pedas.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

- k. Babi guling: Olahan daging babi khas Bali.
- c. 12. Babi putar: Olahan daging babi khas Manado yang umumnya disajikan pada saat perayaan.

E. Model / Strategi, Pendekatan dan Metode Pembelajaran

- 1. Strategi Pembelajaran : CTL / Cooperative Learning
- 2. Pendekatan Pembelajaran : Scientific. Pendekatan ilmiah (Scientific approach) dalam pembelajaran sebagaimana dimaksud yang meliputi mengamati, menanya, mencoba, mengolah, menyajikan, menyimpulkan dan mencipta hidangan dari daging.
- 3. Metode Pembelajaran
 - a. Metode Ceramah Plus

Menggunakan lebih dari satu metode, yakni (a) metode ceramah yang dikombinasikan dengan metode ceramah plus Tanya jawab dan tugas, (b) metode ceramah plus diskusi dan tugas, (c) metode ceramah plus demonstrasi dan latihan (CPDL).
 - b. Metode Diskusi

Mengharuskan siswa dibagi menjadi beberapa kelompok kemudian setiap kelompok diberikan beberapa pertanyaan untuk didiskusikan.

F. Langkah-Langkah Pembelajaran			
Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu (menit)	Metode
Pendahuluan	<div>1. Pemusatan perhatian dan pemotivasian Guru memberikan gambaran tentang pentingnya mendiskripsikan hidangan dari daging pada makanan kontinental</div> <div>2. Sebagai apersepsi untuk mendorong rasa ingin tahu dan berfikir kritis, siswa diajak mengenal tentang hidangan dari daging, melalui tayangan <i>power point</i> sambil dilakukan proses tanya jawab.</div>	45	Ceramah plus



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

JL. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

	3. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai secara garis besar.		
Kegiatan Inti	Guru memberikan tugas kepada siswa untuk: a. Mengamati 1. Tayangan tentang hidangan dari daging dalam makanan kontinental 2. Melakukan studi pustaka untuk mencari informasi tentang hidangan dari daging dalam makanan kontinental.	30	Ceramah, Diskusi
	b. Menanya Mengajukan pertanyaan tentang pengertian daging, hal-hal yang harus diketahui sebelum proses, pengolahan daging, cara melunakkan daging, langkah-langkah pembersihan daging, teknik memotong daging, potongan daging dan penggunaannya, cara memotong daging, penuntun porsi, pengawetan pada daging, cara penyimpanan daging, hidangan dari daging sapi, hidangan dari daging sapi muda, hidangan dari daging kambing dan hidangan dari daging babi	20	Diskusi
	c. Mengumpulkan informasi 1. Melakukan diskusi dengan mengumpulkan data dari berbagai sumber informasi dan mencatat serta bertanya guna pemahaman lebih lanjut. 2. Membuat rangkuman/resume tentang hidangan dari daging dalam masakan kontinental.	65	Diskusi/ Tanya Jawab
	d. Mengasosiasi Setelah membuat rangkuman, siswa menghubungkan tentang hidangan dari daging pada masakan kontinental terhadap mengolah dan menyajikan makanan kontinental yang dilakukan dengan cara: 1. Membuat hasil laporan diskusi 2. Mengevaluasi hasil diskusi	45	Diskusi



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

JL. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

	3. Menyimpulkan hasil diskusi		
	e. Mengkomunikasikan	60	Presentasi
	Mempresentasikan hasil diskusi		
	f. Mengevaluasi	30	Tes
	Mengerjakan tes tertulis		
Penutup	1. Guru bersama dengan siswa mengevaluasi hasil presentasi dan menyimpulkan hasil pembelajaran mendiskripsikan tentang hidangan dari daging untuk dapat ditindak lanjuti pada pertemuan berikutnya yaitu praktik pembuatan hidangan dari daging. 2. Guru memberikan reward kepada kelompok yang seluruh anggotanya mendapat nilai diatas KKM dan salah satu anggotanya mendapat nilai terbaik di kelas. 3. Tugas siswa untuk pertemuan berikutnya membuat rencana kerja praktik membuat hidangan dari daging menggunakan buku format kegiatan belajar.	20	Tanya jawab

Media, Alat dan Sumber Belajar

1. Media : *Hand Out, Power Point*, Gambar, Buku dan Internet

2. Alat / Bahan : Laptop, LCD Proyektor

3. Sumber Belajar :

Buku :

Diktat : Sutriyati Purwanti. 2001. “Pengolahan Masakan Kontinental”. PTBB.

FT. UNY

G. Penilaian Proses dan Hasil Belajar

1. Teknik Penilaian : Tes / Non Tes

2. Prosedur Penilaian :

a. Tes tertulis

b. Sikap pada waktu presentasi dan diskusi

c. Presentasi



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

JL. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

3. Penilaian

a. Kisi-kisi

No.	Aspek	Mekanisme dan Prosedur	Teknik Penilaian	Instrumen	Waktu penilaian
1	Sikap	Observasi Kerja Kelompok	Observasi Sikap Pengamatan	Penilaian Sikap Lembar Observasi	Selama pembelajaran dan saat diskusi
2	Pengetahuan	Tes Tertulis	Tes tertulis	Soal Tertulis	Selama pembelajaran dan saat diskusi
3	Keterampilan	Kinerja Presentasi		Penilaian Presentasi	Selama Pembelajaran inti

b. Instrumen Penilaian

1) Penilaian Sikap / Diskusi

Kelas : XI Jasa Boga 2
Kelompok : Pariwisata
Materi : Mendeskripsikan hidangan dari daging
Pertemuan ke : 8
Tanggal : 13 September 2016

a) Pedoman Penskoran

Penilaian Sikap Pada Saat Pengamatan	Skor	Pedoman Penskoran
Observasi	1-10	<div>Nilai Raport Aspek SIKAP <u>(2xOBS)+(1xPD)+(1xPS)+(1xJUR)</u> 5</div>
Penilaian Diri	1-10	
Penilaian Sejawat	1-10	
Jurnal	1-10	



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

b) Lembar Penilaian Sikap

No.	NAMA SISWA	Nilai Sikap				NR Sikap	NILAI RAPORT		
							Konv	Pred	Catatan
		OBS	PD	PS	JUR				
1									
2									
3									
4									
5									
6									
7									

2) Penilaian Pengetahuan

a) Kisi-Kisi Soal (Essay/Uraian)

Kompetensi Inti	Kompetensi Dasar	Materi Pokok Pembelajaran	Indikator Esensial Soal	Bentuk Tes	Kode No Soal	Skor
Memahami dan menerapkan pengetahuan factual, konseptual, dan prosedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan,	3.10. Mendeskripsikan hidangan dari daging	3.10.1. Pengertian daging	Menyebutkan pengertian daging	essay	1	20
		3.10.4. Langkah-langkah pembersihan daging	Menyebutkan langkah-langkah pembersihan daging	essay	2	20
		3.10.6. Potongan daging dan penggunaanya	Menyebutkan potongan daging dan penggunaanya	essay	3	20



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

JL. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.		3.10.9. Membuat daging tahan lama/ pengawetan	Menyebutkan cara pengawetan daging	essay	4	20
		3.10.10. Cara menyimpan daging	Menyebutkan cara menyimpan daging	essay	5	20

Soal :

1. Jelaskan pengertian dari daging !
2. Sebutkan langkah-langkah dalam pembersihan daging !
3. Sebutkan dan jelaskan macam-macam potongan daging dan penggunaannya !
4. Sebutkan cara pengawetan daging !
5. Sebutkan cara penyimpanan daging !

Jawaban :

1. Daging merupakan bahan yang sangat pokok, baik penggunaannya maupun zat-zat dan vitamin-vitamin yang terdapat di dalamnya, ditinjau dari segi pengolahan atau kuliner maka pengertian “*meat*” yaitu semua daging yang diambil dari hewan berkaki 4 (empat) yang dipelihara khusus untuk mendapatkan dagingnya. Di dapur biasanya hanya dipergunakan empat bahan pokok utama yaitu, *Beef* (daging sapi), *Veal* (daging sapi muda), *Lamb*, *mutton* (daging kambing) dan *pork* (daging babi).
2. Langkah-Langkah Pembersihan
 - a. Pilihlah daging sesuai menu yang diolah.
 - b. Lap atau cucilah daging untuk melepaskan kotoran atau sisa darah yang menempel pada daging.
 - c. Potong dan buang bagian lemak tipis dan bagian lain yang tidak dipergunakan.
 - d. Tempatkan pada tempat yang memungkinkan air dapat menetes.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

3. Potongan Daging dan Penggunaannya

- a. *But* (bagian paha); bagian ini terdiri dari *top side*, *silver side*, *out side* dan daging yang terdapat pada bagian muka dari tulang dengan melepaskan *silverside* dan *top side*. Bagian daging ini sangat baik untuk membuat *braised beef*, daging bumbu rujak, dendeng, daging asap dan *corned beef*.
- b. *Rump* (daging bagian lula); rump ini dapat dibagi menjadi *rump short cut*, *rump steak*. Bagian daging ini dapat diolah sebagai semur, *beef steak*, *paopiette* dan lain-lain.
- c. *Loin* (daging bagian lula); bagian ini disebut pula *beef fillet*, atau *tenderloin*. *Fillet* (lula dalam) berada di dekat tulang pinggul dan merekat pada tulang belakang yang menghadap pada rongga perut. Bagian *fillet* berada pada bagian yang sedikit bergerak sehingga *fillet* seolah-olah terdiri dari 3 bagian yaitu:
 - 1). *Heat fillet*; *heat fillet* dapat dipotong untuk "*chateaubriand*". *Chateaubriand* adalah steak yang tidak pernah dihidangkan untuk 1 porsi, tetapi untuk dihidangkan untuk 2–4 porsi
 - 2). *Middle/heart*; dari bagian tengah dapat dipotong menjadi 2 macam *steak* yaitu *tournedos* dan *fillet steak*. Bagian tengah ini merupakan bagian yang paling lembut (*tender*).
 - 3). *Fillet tail*; bagian ekor atau bagian ujung dari *fillet* mempunyai penampang yang lebih kecil dari pada bagian tengah makin ke ujung makin kecil dan ujung *fillet* tampak runcing.
- d. *Ribs*; terdiri dari tulang yang ke-4 sampai ke-10. Contoh hidangan dari *ribs* adalah: *standing ribs roast*, *rolled ribs roast* dan *rib steak*.
- e. *Chuck & Blade*; diperoleh dari bagian depan setelah dipisahkan dari *ribs*. Contoh hidangan ini adalah *Brown beef stew*, *Hongarian goulash*, *Minced beef* dan Hamburger.
- f. *Brisket & Shin*; bagian terbawah dari *breast*, yang terdiri dari *brisket front end*, *brisket navel end*, *shin & shark* dan *flak* (bagian di bawah *rump & loin*). Contoh menu boiled beef flamande, bitoks.
- g. Lain-lain: selain dari bagian di atas diperoleh juga bagian lain yang disebut *beef offal* yang terdiri dari beberapa bagian dalam dan beberapa bagian lain seperti buntut, mulut dan tulang-tulang.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

4. Membuat Daging Tahan Lama/Pengawetan

Daging dapat dibuat tahan lama dengan cara dikeringkan, diasap, digarami, diberi gula dan bahan-bahan berbumbu dan cuka. Adapun cara membuat daging tahan lama adalah dengan cara:

- a. Diasinkan. Daging yang diasinkan hasilnya dapat disimpan selama 6 bulan, karena bakteri tidak dapat berkembang biak dalam air garam. Caranya ada yang diberi garam secara langsung dan ada pula yang direndam dalam air garam.
- b. Diasap. Pengasapan yang asli dilakukan dengan menggunakan kayu yang banyak menghasilkan asap dan aroma. Asap meresap kedalam daging, sehingga mempunyai daya tahan lama, karena bakteri-bakteri tidak dapat berkembang. Hasil daging asap contohnya ham dan lidah asap.
- c. Dikeringkan. Metode pengeringan dengan pengeringan dingin (*freeze dryng*). Di Indonesia pengeringan cara ini belum lazim digunakan. Pengeringan yang banyak digunakan adalah pengeringan dengan cara dijemur, misalnya dendeng sapi.
- d. *Disterilisasi*. Daging yang dikalengkan dapat berbentuk setengah padat. Bahan makanan ini siap pakai. Dalam pengalengan operasi pengolahannya ditandai dengan penggunaan panas baik sebagai panas pedahuluan maupun sterilisasi. Dalam pengalengan yang penting penghilangan oksigen agar bahan tidak mengalami perubahan yang dikenal sebagai *exhausting* dan *vakumisasi*. Contoh *corned beef*.
- e. Diawetkan dalam cuka. Biasanya daging yang diawetkan dalam cuka adalah isi perut dan dibuat acar. Cuka yang dipergunakan adalah cuka yang sudah dicairkan, supaya daging tidak menjadi terlalu lunak.

5. Cara Menyimpan Daging

Penyimpanan daging merupakan hal yang sangat penting karena daging merupakan bahan makanan yang mudah terkontaminasi oleh lingkungannya, sehingga mudah sekali menjadi busuk jika penyimpanannya tidak diperhatikan dengan sungguh-sungguh. Adapun cara penyimpanan daging yang biasa dilakukan adalah:

- a. Dibekukan. Daging yang dibekukan dimasukkan ke dalam tempat yang temperaturnya di bawah 9°C. Potongan daging yang kecil biasanya dikerjakan dengan metode cepat yang disebut pembekuan dalam. Daging diletakkan di bak dengan temperatur di bawah 18,5°C. Suhu ini berputar di



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

luar dan di dalam bak (di antara tiap bak ada pipa yang mengalirkan udara dingin). Dengan metode ini hanya diperlukan waktu 2 jam. Hasilnya ada lapisan glasir es. Setelah itu dibungkus dengan kertas perkamen dan diletakkan dalam tempat dengan temperatur di bawah 12°C. Abattoir yang besar dan yang baik menyimpan potongan daging besar-besar di ruang pendingin dengan tempertur 1°C.

- b. Di almari pendingin rumah tangga. Daging digolongkan dalam *frozen food*, yaitu bahan yang tahan dalam pembekuan. Maka penyimpanan daging di dalam almari pendingin diletakan di dalam *freezer* (bagian atas untuk membuat es batu). Daging yang akan disimpan dicuci dahulu dan dimasukan kantong plastik. Cara penyimpanan seperti ini biasanya tahan selama 3–7 hari. Apabila daging akan dimasak, setelah keluar dari *freezer* harus dibiarkan terlebih dahulu sesuai dengan suhu kamar, atau dikenal dengan proses *thawing*.
- c. Pendingin dengan *cryogenic*. Metode pendinginan dengan cepat menggunakan gas yang *dicondenseer* disebut *cryogenic*. Temperatur yang terendah ialah kurang dari 195°C. Pada pendinginan *cryogenic* Kristal-kristal es halus sekali sehingga merusakkan dinding sel dari daging kecil sekali.
- d. Penyimpanan daging jeroan. Daging jeroan lebih mudah mendapatkan kontaminasi karena itu dianjurkan untuk lekas dimasak setelah dibeli. Sebaliknya apabila kita membeli jeroan secepatnya diolah, misalnya jeroan dibacem. Cara ini sangat efektif, karena setelah dibacem dapat di*freezer* atau sewaktu-waktu dapat dapat digoreng.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

3) Penilaian Keterampilan : Presentasi dan Diskusi

Tugas kelompok :

Presentasi kelompok dengan materi: pengertian daging, hal-hal yang harus diketahui sebelum proses, pengolahan daging, cara melunakkan daging, langkah-langkah pembersihan daging, teknik memotong daging, potongan daging dan penggunaannya, cara memotong daging, penuntun porsi, pengawetan pada daging, cara penyimpanan daging, hidangan dari daging sapi, hidangan dari daging sapi muda, hidangan dari daging kambing dan hidangan dari daging babi.

a) Lembar Penilaian Presentasi

No	Nama Siswa	No. Kelompok / Tema	Penilaian				Jumlah skor
			Kelancaran	Kekompakan	Keruntutan	Kesesuaian	
1							
2							
3							
4							
5							
6							



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

b) Rubrik Penilaian Keterampilan (Presentasi)

Aspek Yang Dinilai	Ketercapaian	Skor
Kelancaran Penyampaian	a. Materi telah disiapkan dari rumah b. Lancar menyampaikan materi c. Menggunakan bahasa yang baik (baku dan lugas) d. Penyampaian jelas (dengan suara yang jelas dan keras)	25 = Jika 4 point dilakukan 20 = Jika 3 point dilakukan 15 = Jika 2 point dilakukan 10 = Jika 1 point dilakukan
Kekompakan	a. Presentasi disiapkan oleh semua anggota kelompok b. Materi dan <i>power point</i> telah disiapkan dari rumah c. Kompak dalam menyampaikan materi (saling membantu) d. Kompak dalam menjawab pertanyaan	25 = Jika 4 point dilakukan 20 = Jika 3 point dilakukan 15 = Jika 2 point dilakukan 10 = Jika 1 point dilakukan
Keruntutan Penyampaian	a. Penyampaian materi sesuai teks b. Materi disampaikan urut c. Dapat menjelaskan secara baik	25 = Jika 3 point dilakukan 20 = Jika 2 point dilakukan 15 = Jika 1 point dilakukan
Kesesuaian Materi	a. Materi yang disampaikan sesuai ketentuan b. Jawaban yang disampaikan sesuai dengan konteks pertanyaan	25 = Jika 2 point dilakukan 20 = Jika 1 point dilakukan

Yogyakarta, 09 September 2016

Mengetahui,

Guru Pembimbing Lapangan

Sri Rejeki Wahyuningsih S.Pd

NIP. 19650415 199003 2 004

Mahasiswa PPL

Deby Subiyantoro

NIM. 15511247012



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

HANDOUT

1. Daging

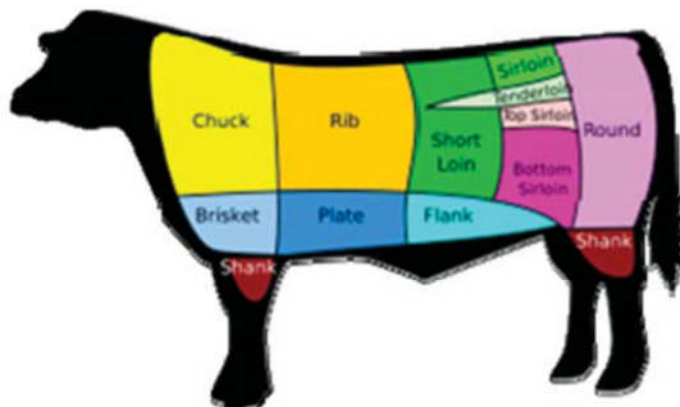
Daging merupakan bahan yang sangat pokok, baik penggunaannya maupun zat-zat dan vitamin-vitamin yang terdapat di dalamnya, ditinjau dari segi pengolahan atau kuliner maka pengertian “*meat*” yaitu semua daging yang diambil dari hewan berkaki 4 (empat) yang dipelihara khusus untuk mendapatkan dagingnya. Di dapur biasanya hanya dipergunakan empat bahan pokok utama yaitu, *Beef* (daging sapi), *Veal* (daging sapi muda), *Lamb*, *mutton* (daging kambing) dan *pork* (daging babi).

Dari bahan pokok tersebut di atas yang paling disukai adalah daging sapi, karena selain rasanya enak, banyak mengandung zat-zat yang sangat berguna bagi tubuh kita.

a. *Beef*

Sapi yang menghasilkan daging biasanya dipelihara hanya untuk di potong, kecuali negara-negara yang membutuhkan sapi untuk digunakan tenaganya. Sapi ini akan dipotong apabila tenaganya tidak diperlukan lagi, tetapi hasil dari daging sapi ini seringkali didapat daging yang kurang empuk.

Negara-negara yang memelihara sapi sedemikian rupa sehingga menghasilkan daging sapi yang berkualitas baik seperti *Chaolais* dari Perancis, *Prime beef* dari Amerika dan *Kobe beef* dari Jepang.



Gambar 1. Sapi dan bagian-bagiannya

b. *Veal*

Daging sapi muda yang digunakan untuk pengolahan diperoleh dari daging sapi muda yang berumur sampai dengan 3 bulan dan masih minum



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

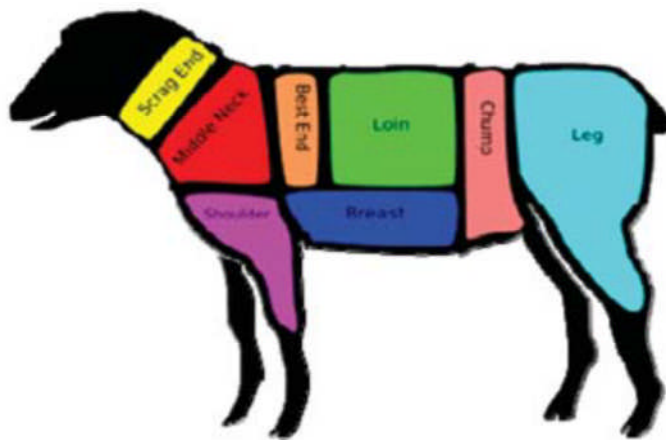
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

susu dari induknya. Daging sapi jenis ini biasanya dagingnya mirip daging babi dan tidak banyak mengandung lemak.

Dalam pengolahan, penggunaan *veal* hampir sama dengan daging sapi dewasa, hanya dagingnya lebih lunak. Negara penghasil *veal* yang berkualitas baik adalah hasil lamb.

c. Lamb dan Mutton

Lamb adalah kambing yang berumur sampai 1 tahun, lebih dari itu disebut *mutton*. Negara penghasil *lamb* terbesar adalah Australia dan New Zealand.



Gambar 2. Lamb dan bagian-bagiannya

Dalam pengolahan, pemilihan *lamb* dan *mutton* menjadi hal yang penting, karena kualitas daging akan mempengaruhi mutu makanan.



Gambar 3. Daging Kambing

Adapun kriteria-kriteria daging yang baik adalah:

- 1) Dagingnya berwarna merah tua, serat-seratnya halus.
- 2) Lemaknya berwarna putih dan agak keras.
- 3) Kambingnya yang muda tulangnya berpori-pori.
- 4) Dagingnya melekat pada tulang.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

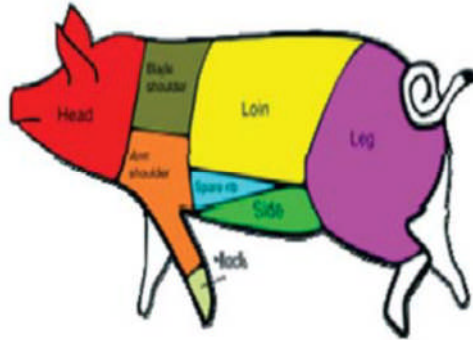
DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

JL. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

d. Pork



Gambar 4. Pork dan bagian-bagiannya

Daging babi banyak mengandung lemak, warna dagingnya cenderung berwarna merah keputihan. Dalam pengolahan daging babi biasanya dimasak matang (*welldone*), hal ini disebabkan kemungkinan terdapat parasit yang disebut *trinehines* yang hanya mati apabila melalui pemanasan. Daging babi bisa didapatkan dari daging babi jantan (*boar*) dan daging babi betina (*sow*) atau anak babi (*piglet*). Selain diambil dagingnya, babi juga diawetkan sebagai *bacon* dan *ham*. Beberapa produk *pork* yang terkenal adalah *York Ham* (Inggris), *Parma* (Italia), *Bayeune* (Prancis), dan *Westphalia* (Amerika)

2. Hal-Hal yang Harus Diketahui Sebelum Proses Pengolahan Daging

a. Perubahan-Perubahan Daging Setelah Dipotong

Pada saat hewan dipotong, dalam beberapa jam akan terjadi peristiwa *rigormortis* yang berkaitan dengan kontraksi otot dan meningkatnya kekerasan daging. Hal ini diperkirakan akibat pembentukan asam laktat yang menumpuk setelah hewan dipotong. Setelah fase *rigormortis* terlewati, daging menjadi empuk, lebih juicy dan lebih beraroma. Kecepatan pelayuan tergantung pada waktu dan suhu penyimpanan.

b. Perubahan Warna Daging

- 1) Warna merah ungu menjadi merah cerah. Apabila tersedia oksigen dalam jumlah yang cukup maka *oksihemoglobin* berbalik membentuk *myoglobin* sehingga warna berubah menjadi merah ungu.
- 2) Perubahan warna merah cerah menjadi coklat atau pink akan terjadi apabila daging berhubungan dengan udara terlalu lama.
- 3) Perubahan warna merah ungu atau merah cerah menjadi merah oleh pengaruh bahan pengawet.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

c. Perubahan Flavor

Flavor daging sangat terutama ditentukan oleh bahan ekstraktif nitrogen dan non-nitrogen. Diperkirakan adanya pencoklatan (*maillard*) sangat berperan dalam pembentukan flavor daging.

d. Banyak Sedikitnya Serat Daging

Daging yang banyak uratnya biasanya diperoleh dari otot yang digerakan. Contohnya daging pada kaki yang mempunyai urat lebih banyak dari daging yang ada pada bagian belakang.

3. Cara Melunakkan Daging

Kelunakan daging dapat disebabkan oleh bermacam-macam antara lain:

- a. Jaring pengikat; yang menentukan kelunakan daging.
- b. Lemak; Lemak yang terdapat pada jaringan otot menambah kelunakan daging.
- c. Umur; daging sapi yang lebih muda dagingnya lebih lunak.
- d. Bagian dari daging; setiap bagian daging biasanya memiliki kelunakan yang berbeda. Contohnya bagian punggung biasanya lebih lunak dari pada bagian leher.
- e. Menggiling/melumatkan; menggiling dapat menyebabkan bagian daging sapi itu hancur serta memotong serabut otot dan jaringan pengikat.
- f. Enzim dapat melunakkan daging, misalnya enzim yang terdapat pada daun pepaya.
- g. Bahan-bahan asam; menambahkan produk-produk asam terhadap daging, makanya daging akan cepat lunak, misalnya cuka, lemon juice, tomat, dan sebagainya.

4. Langkah-Langkah Pembersihan

- a. Pilihlah daging sesuai menu yang diolah.
- b. Lap atau cucilah daging untuk melepaskan kotoran atau sisa darah yang menempel pada daging.
- c. Potong dan buang bagian lemak tipis dan bagian lain yang tidak dipergunakan.
- d. Tempatkan pada tempat yang memungkinkan air dapat menetes.

5. Teknik Memotong Daging

Secara khusus berikut ini akan dibahas mengenai daging sapi, karena dari semua daging yang paling umum dan yang paling disukai adalah daging sapi. Daging sapi diambil dari sapi pedaging yang sudah berumur satu tahun, sebuah



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

karkas sapi dibelah dua, melalui tulang belakang, dari leher hingga bagian ekor. Belahan dapat dibagi menjadi dua bagian tepat pada rib yang ke-13. Masingmasing potong disebut *quarter* yaitu potongan bagian depan atau *fore quarter* dan potongan bagian belakang, atau *hind quarter*.

Berdasarkan tingkat kelembutan dengan kualitas terbaik didapatkan pada *loin* dan *rump*, kualitas sedang pada *ribs*, *neck*, dan *blade/shoulder*, dan kualitas terakhir pada *leg*, *brisket* dan *shin*.

6. Potongan Daging dan Penggunaannya

- a. *But* (bagian paha); bagian ini terdiri dari *top side*, *silver side*, *out side* dan daging yang terdapat pada bagian muka dari tulang dengan melepaskan *silverside* dan *top side*. Bagian daging ini sangat baik untuk membuat *braised beef*, daging bumbu rujak, dendeng, daging asap dan *corned beef*.
- b. *Rump* (daging bagian lula); rump ini dapat dibagi menjadi *rump short cut*, *rump steak*. Bagian daging ini dapat diolah sebagai semur, *beef steak*, *paopiette* dan lain-lain.
- c. *Loin* (daging bagian lula); bagian ini disebut pula *beef fillet*, atau *tenderloin*. *Fillet* (lula dalam) berada di dekat tulang pinggul dan merekat pada tulang belakang yang menghadap pada rongga perut. Bagian *fillet* berada pada bagian yang sedikit bergerak sehingga *fillet* seolah-olah terdiri dari 3 bagian yaitu:
 - 1). *Heat fillet*; *heat fillet* dapat dipotong untuk "*chateaubriand*". *Chateaubriand* adalah steak yang tidak pernah dihidangkan untuk 1 porsi, tetapi untuk dihidangkan untuk 2–4 porsi
 - 2). *Middle/heart*; dari bagian tengah dapat dipotong menjadi 2 macam *steak* yaitu *tournedos* dan *fillet steak*. Bagian tengah ini merupakan bagian yang paling lembut (*tender*).
 - 3). *Fillet tail*; bagian ekor atau bagian ujung dari *fillet* mempunyai penampang yang lebih kecil dari pada bagian tengah makin ke ujung makin kecil dan ujung *fillet* tampak runcing.
- d. *Ribs*; terdiri dari tulang yang ke-4 sampai ke-10. Contoh hidangan dari *ribs* adalah: *standing ribs roast*, *rolled ribs roast* dan *rib steak*.
- e. *Chuck & Blade*; diperoleh dari bagian depan setelah dipisahkan dari *ribs*. Contoh hidangan ini adalah *Brown beef stew*, *Hongarian goulash*, *Minced beef* dan *Hamburger*.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

JL. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

- f. *Brisket & Shin*; bagian terbawah dari *breast*, yang terdiri dari *brisket front end*, *brisket navel end*, *shin & shark* dan *flak* (bagian di bawah *rump & loin*). Contoh menu *boiled beef flamande*, bitoks.
- g. Lain-lain: selain dari bagian di atas diperoleh juga bagian lain yang disebut *beef offal* yang terdiri dari beberapa bagian dalam dan beberapa bagian lain seperti buntut, mulut dan tulang-tulang.

7. Beberapa Cara Memotong

a. *Chateaubriand*

- 1). Potong atau pisahkan bagian kepala *fillet* dari bagian tengah.
- 2). *Trimming* kepala *fillet*. Urat-urat serta lemak yang berlebihan dipotong. Lemak dalam jumlah tertentu tetap diperlukan melekat pada *steak* karena dapat memberikan aroma serta kelembaban. Timbang 1 porsi: 200 – 250 gr.

b. *Tournedo*

- 1) *Skinning*; *Fillet* yang mempunyai lapisan urat yang berwarna putih seperti lemak. Lapisan ini dipisahkan dari fillet sebelum fillet dipotong menjadi *tournedo*. Cara memisahkan kulit ini dengan jalan menusukkan *filleting knife* di antara daging dan kulit, pisau digerakkan ke arah kepala dan usahakan tidak ada daging yang melekat pada kulit fillet.
- 2) Timbang sesuai dengan porsi 180–200 gram.
- 3) *Tournedo* yang dipotong diletakkan berdiri kemudian dipukuli pelan-pelan dengan “*cutle Bat*” sehingga fillet bertambah pendek dengan penampang bertambah lebar. Ikat, *tournedo* diikat dengan benang untuk menjaga agar bentuk *tournedos* tetap bulat selama di masak.

c. *Fillet Mignon*

- 1). Potong bagian ekor fillet melintang menjadi potongan yang sama berat, panjangnya sekitar 30–50 cm.
- 2). *Flattern*, *Flattern Mignon* juga digepengkan seperti *tournedo* dengan menggunakan *cutle bat*.

d. “T” *Bone Steak*

“T” *bone steak* diambil dari sirloin yang masih mempunyai tulang dan fillet (sirloin yang masih utuh). Bila kita teliti salah satu ruas tulang belakang, maka tulang ini mempunyai 3 jari dan 1 bendulan berlubang di mana sumsum *turt* terbagi pada masing-masing belahan tulang belakang



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

tampak seperti huruf "T". Jadi bentuk "T" tampak melekat pada waktu *steak* dimasak dan disajikan.

Teknik memotongnya sebagai berikut:

- 1) Letakkan *short loin* pada *chopping board*, bagian lemak menghadap ke atas, dan bagian tulang punggung menghadap ke arah badan.
- 2) *Trimming* pecahan-pecahan tulang atau daging yang masih bergelantungan pada tulang belakang.
- 3) *Trimming* daging *flank*. Ukur lebar daging sekitar 16 cm dari tulang belakang. Sisa daging pada bekas *flank* dipotong sejajar dengan arah tulang belakang.
- 4) Periksa lapisan lemak yang melekat pada daging. Lemak masih dapat melekat pada daging setebal 1–1½ cm, selebihnya lemak dipotong.
- 5) Potong salah satu ujung dengan rata untuk memudahkan pemotongan berikutnya.
- 6) Potong *short loin* yang bersih sesuai porsi yang ditentukan, dengan perkiraan berat yang pasti.
- 7) Timbang kembali "T" *bone steak* untuk mengetahui kelebihan dan kekurangan berat.
- 8) Bila tebal steak lebih dari 2½ cm, steak perlu digepengkan hingga mencapai tebal 2–2½ cm.

e. *Entrecote*

Entrecote berasal dari kata *entre* yang artinya di antara dan *cote* yang berarti tulang rusuk. Dengan demikian *entrecote* berarti sepotong daging diantara rusuk. Teknik pemotongannya sebagai berikut:

- 1) Letakkan *sirloin* di atas *chopping board* dengan bagian lemak menghadap ke bawah.
- 2) Potong urat tebal yang berwarna kuning yang melekat pada tulang punggung.
- 3) Potong urat-urat tipis yang melekat pada daging. Lapisan urat ini dipotong satu persatu hingga bersih.
- 4) Ukur lebar *sirloin* kira-kira 16 cm dari bekas tulang belakang. Daging selebihnya dipotong sejajar dengan arah bekas tulang belakang.
- 5) Potong salah satu ujung dengan rata, selanjutnya *sirloin steak* dipotong melintang mulai dari bagian ujung yang telah dipotong rata.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

f. Chop

Chop umumnya berasal dari *veal*, *lamb*, *mutton* dan *pork*. Nama ternak potong yang digunakan akan menjadi nama masakan *pachopda* menu misalnya *Veal Chop*. Dalam memotong *chop*, bagian tulang belakang dapat dipotong sehingga *chop* akan tampak seperti *sirloin steak* dalam bentuk kecil. Teknik memotongnya sebagai berikut:

- 1) Letakkan *loin* pada *chopping board* dengan bagian tulang mengarah pada badan.
- 2) Bersihkan daging atau pecahan tulang yang masih bergelantungan pada tulang belakang.
- 3) Potong bagian tepi yang berlebihan supaya tampak rapi.
- 4) Potong (*trim*) bagian lemak yang berlebihan. Tebal lapisan lemak yang melekat pada *chop* adalah 1–2 cm.
- 5) Potong bagian sisi yang paling tebal, dengan potongan yang lurus dan rata. Dari bagian ini akan dimulai proses *portioning*.
- 6) Potong *chop* dengan berat antara 180–250 gram.

g. Cutlet

Cutlet dipotong dari *rib* yang terdiri dari tulang rusuk dan daging. Pada potongan *cutlet*, tulang rusuk masih melekat. Bila tulang rusuk ini dihilangkan maka potongan ini tidak dapat disebut *cutlet* lagi. Teknik memotongnya sebagai berikut:

- 1). Letakkan *rib* pada *chopping board* dengan tulang mengarah ke badan.
- 2). Potong (*trim*) bagian tepi yang berlebihan.
- 3). Potong bagian daging atau pecahan tulang yang masih bergelantungan atau melekat pada tulang belakang.
- 4). Potong bagian tepi yang berlebihan.
- 5). Potong bagian tepi yang berkelebihan.
- 6). Potong salah satu ujung untuk *portioning*.
- 7). Pada *cutlet* dengan potongan di antara tulang rusuk, sehingga masingmasing *cutlet* mempunyai 1 tulang rusuk, 1 *cutlet* mempunyai berat 180–250 gr.
- 8). Gepengkan *cutlet* hingga ketebalannya 1½–2 cm.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

JL. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

8. Penuntun Porsi

Untuk menyesuaikan porsi yang akan dihidangkan sesuai dengan apa yang biasa diterima tamu diperlukan penuntun porsi. Selain itu keberhasilan dapur dalam memperhitungkan bahan yang ada diperlukan penuntun porsi. Walaupun demikian setiap perusahaan berhak pula menentukan porsi yang akan dihidangkan pada tamunya.

Tabel 1. Penuntun Porsi untuk Potongan *Beef*

No.	Item	Fixed menu	A'la carte
1.	<i>Chateaubriand</i>	200 gr	250 gr
2.	<i>Tournedos</i>	180 gr	200 gr
3.	<i>Fillet Steak</i>	180 gr	200 gr
4.	<i>Fillet Mignon (each</i>	30 gr	50 gr
5.	<i>pieces)</i>	180 gr	200 gr
6.	<i>Rump Steak</i>	150 gr	200 gr
7.	<i>Sirloin Steak minutes</i>	150 gr	200 gr
8.	<i>Sirloin Steak</i>	300 gr	400 gr
9.	<i>Sirloin Steak double</i>	200 gr	300 gr
10.	<i>"T" Bone Steak</i>	120 gr	150 gr
11.	<i>Fillet Stew</i>	150 gr	250 gr
12.	<i>Boiled Beef</i>	150 gr	180 gr
13.	<i>Braised Beef</i>	120 gr	200 gr
	<i>Roast Beef</i>		

Tabel 2. Penuntun Porsi untuk Hidangan dari *Veal (Bone off)*

No.	Item	Fixed menu	A'la carte
1.	<i>Escalope Natural</i>	120 gr	150 gr
2.	<i>Escalope to Breadcrumb</i>	100 gr	120 gr
3.	<i>Chop</i>	150 gr	180 gr
4.	<i>Minced</i>	100 gr	150 gr
5.	<i>Stew</i>	150 gr	250 gr
6.	<i>Roast</i>	120 gr	150 gr
7.	<i>Escalopines (2 × 60/3 × 40 gr)</i>	120 gr	120 gr
8.	<i>Sirloin Steak Double</i>	300 gr	400 gr
9.	<i>"T" Bone Steak</i>	200 gr	300 gr



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

JL. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

10.	<i>Fillet Stew</i>	120 gr	150 gr
11.	<i>Beef Boiled</i>	150 gr	250 gr
12.	<i>Braised Beef</i>	150 gr	180 gr
13.	<i>Roast Beef</i>	120 gr	200 gr

Tabel 3. Penuntun Porsi untuk Hidangan dari *Veal (Bone in)*

No.	Item	Fixed menu	A'la carte
1.	<i>Cutlet</i>	200 gr	250 gr
2.	<i>Roast</i>	150 gr	200 gr
3.	<i>Bonned and Stuffed</i>	100 gr	120 gr
4.	<i>Plus Stuffing</i>	50 gr	50 gr
5.	<i>Caso Euco (2 × 150 gr)</i>	300 gr	350 gr

Tabel 4. Penuntun Porsi untuk Hidangan dari *Lamb* dan *Mutton*

No.	Item	Fixed menu	A'la carte
1.	<i>Chop</i>	180 gr	200 gr
2.	<i>Chump Chop</i>	200 gr	250 gr
3.	<i>Cutlet</i>	200 gr	250 gr
4.	<i>Fillet of Lamb</i>	120 gr	150 gr
5.	<i>Rosettes of lamb</i>	120 gr	200 gr
6.	<i>Stew</i>	150 gr	220 gr
7.	<i>Roast (bonned and rolled)</i>	180 gr	200 gr
8.	<i>Roast (boned, stuffed and rolled)</i>	150 gr	180 gr

Tabel 5. Penuntun Porsi untuk Hidangan dari *Pork*

No.	Item	Fixed menu	A'la carte
1.	<i>Pork Chop</i>	150 gr	200 gr
2.	<i>Pork Fillet</i>	100 gr	120 gr
3.	<i>Pork Escalope</i>	100 gr	150 gr
4.	<i>Roast</i>	150 gr	180 gr
5.	<i>Roast (bone off)</i>	120 gr	150 gr
6.	<i>Loin (salted or smoke)</i>	150 gr	180 gr
7.	<i>Ham Steak (salted or smoked)</i>	100 gr	180 gr



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

9. Membuat Daging Tahan Lama/Pengawetan

Daging dapat dibuat tahan lama dengan cara dikeringkan, diasap, digarami, diberi gula dan bahan-bahan berbumbu dan cuka. Adapun cara membuat daging tahan lama adalah dengan cara:

- a. Diasinkan. Daging yang diasinkan hasilnya dapat disimpan selama 6 bulan, karena bakteri tidak dapat berkembang biak dalam air garam. Caranya ada yang diberi garam secara langsung dan ada pula yang direndam dalam air garam.
- b. Diasap. Pengasapan yang asli dilakukan dengan menggunakan kayu yang banyak menghasilkan asap dan aroma. Asap meresap kedalam daging, sehingga mempunyai daya tahan lama, karena bakteri-bakteri tidak dapat berkembang. Hasil daging asap contohnya ham dan lidah asap.
- c. Dikeringkan. Metode pengeringan dengan pengeringan dingin (*freeze dryng*). Di Indonesia pengeringan cara ini belum lazim digunakan. Pengeringan yang banyak digunakan adalah pengeringan dengan cara dijemur, misalnya dendeng sapi.
- d. *Disterilisasi*. Daging yang dikalengkan dapat berbentuk setengah padat. Bahan makanan ini siap pakai. Dalam pengalengan operasi pengolahannya ditandai dengan penggunaan panas baik sebagai panas pedahuluan maupun sterilisasi. Dalam pengalengan yang penting penghilangan oksigen agar bahan tidak mengalami perubahan yang dikenal sebagai *exhausting* dan *vakumisasi*. Contoh *corned beef*.
- e. Diawetkan dalam cuka. Biasanya daging yang diawetkan dalam cuka adalah isi perut dan dibuat acar. Cuka yang dipergunakan adalah cuka yang sudah dicairkan, supaya daging tidak menjadi terlalu lunak.

10. Cara Menyimpan Daging

Penyimpanan daging merupakan hal yang sangat penting karena daging merupakan bahan makanan yang mudah terkontaminasi oleh lingkungannya, sehingga mudah sekali menjadi busuk jika penyimpanannya tidak diperhatikan dengan sungguh-sungguh. Adapun cara penyimpanan daging yang biasa dilakukan adalah:

- a. Dibekukan. Daging yang dibekukan dimasukkan ke dalam tempat yang temperaturnya di bawah 9°C. Potongan daging yang kecil biasanya dikerjakan dengan metode cepat yang disebut pembekuan dalam. Daging diletakkan di bak dengan temperatur di bawah 18,5°C. Suhu ini berputar di



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

luar dan di dalam bak (di antara tiap bak ada pipa yang mengalirkan udara dingin). Dengan metode ini hanya diperlukan waktu 2 jam. Hasilnya ada lapisan glasir es. Setelah itu dibungkus dengan kertas perkamen dan diletakkan dalam tempat dengan temperatur di bawah 12°C. Abattoir yang besar dan yang baik menyimpan potongan daging besar-besar di ruang pendingin dengan tempertur 1°C.

- b. Di almari pendingin rumah tangga. Daging digolongkan dalam *frozen food*, yaitu bahan yang tahan dalam pembekuan. Maka penyimpanan daging di dalam almari pendingin diletakan di dalam *freezer* (bagian atas untuk membuat es batu). Daging yang akan disimpan dicuci dahulu dan dimasukan kantong plastik. Cara penyimpanan seperti ini biasanya tahan selama 3–7 hari. Apabila daging akan dimasak, setelah keluar dari *freezer* harus dibiarkan terlebih dahulu sesuai dengan suhu kamar, atau dikenal dengan proses *thawing*.
- c. Pendingin dengan *cryogenic*. Metode pendinginan dengan cepat menggunakan gas yang *dicondenseer* disebut *cryogenic*. Temperatur yang terendah ialah kurang dari 195°C. Pada pendinginan *cryogenic* Kristal-kristal es halus sekali sehingga merusakkan dinding sel dari daging kecil sekali.
- d. Penyimpanan daging jeroan. Daging jeroan lebih mudah mendapatkan kontaminasi karena itu dianjurkan untuk lekas dimasak setelah dibeli. Sebaliknya apabila kita membeli jeroan secepatnya diolah, misalnya jeroan dibacem. Cara ini sangat efektif, karena setelah dibacem dapat di*freezer* atau sewaktu-waktu dapat dapat digoreng.

11. Hidangan Daging Sapi (*Beef Dishes*)

- a. *Caesar Style Braised Steak*: Dibuat dari *fillet steaks* yang di olah dengan teknik *braise* dalam *warcestershire* dan *anchovy sauce*. Disajikan di atas *garlic bread*.
- b. *Fillet Steak with Mustard Caper Sauce*: *Steak* yang diolah pan fried (pilihan rare 5', medium 7' dan well done 10'). Siram dengan saus yang dibuat dari *dry vermouthe*, loncang, double cream, mustard, garam, merica hitam, dan *stock cube*.
- c. *Meat Loaf*: cincangan daging tanpa lemak ditambah *breadcrumbs*, susu, telur, bawang bombay, garam, merica, aduk jadi satu, masukkan dalam



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

JL. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

cetakan, panggang kira-kira 1,5 jam. *Variasi Meat loaf: German Meat Loaf, Pineapple Meat Loaf, Curry Meat Loaf.*

- d. *Hamburgers*: Daging cincang yang dibumbui, diolah dengan cara digoreng atau dioven, disajikan dalam roti dengan beberapa *topping* (tomat, ketimun, bawang bombay, saus tomat).
- e. *Beef Stew*: Daging (*chuck*) *simmer* dalam stock yang diaromai oleh bawang bombay, bawang putih, kentang, wortel dan kacang-kacangan.
- f. *Beef with Soured Cream and Mushroom*: blande steak dipotong-potong, braise sampai empuk, tambahkan mushroom. Disajikan di atas mie, siram dengan sour cream sauce.
- g. *Chateaubriand: Fillet steak* yang diiris-iris dan disajikan di atas *platter*, dikelilingi sayuran (*artichokes, mushrooms, wortel dan seledri*).
- h. *London Grill: Rump Steak*, dibumbui dengan garam dan merica hitam. Panggang dalam *griller*. Sajikan dengan tomat dan jamur dan telah dioles dengan *french dressing* dan dipanggang.
- i. *Swiss Steak with Pepper Tomato Sauce: Chuck steak* dimasak dalam saus tomat, bawang putih, garam, merica, dan *bay leaf*. *Simmer* kira-kira 2 $\frac{3}{4}$ jam, tambahkan paprika.
- j. *Boeuf Bourguignon: Steak* dipotong dadu, *stew* dengan *bacon*, bawang merah, jamur, bawang putih, *brandy* dan anggur merah. Pemberian *wine* ini dimaksudkan untuk "*flambé*". Hidangan ini disajikan dengan saus, *garnish* dengan *chopped parsley*.

12. Hidangan Daging Sapi Muda (*Veal Dishes*)

- a. *Spiced Leg of Veal*: Dimasak dalam *pot roast* bersama jus apel, bawang bombay, dan bumbu-bumbu. Hiasi dengan potongan *poach* buah apel dan daun seledri.
- b. *Veal Milanaise*: Veal di *stew* dengan *white wine*, tomat, wortel, seledri, bawang putih dan *basil*. Hiasi dengan irisan lemon.
- c. *Veal Escalope with Lemon: Saute veal escalope* dalam *white wine* dan *lemon sauce*, hiasi dengan irisan lemon.
- d. *Veal Parmiaga: Escalope* dicelup dalam kocokan telur, dipanir, *sauté* dan diberi *topping* saus tomat keju *mozzarella* dan parmesan.
- e. *Veal Paprika: Stew veal* bersama paprika, bawang bombay dan *sour cream*. Sajikan dengan didasari mie.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

- f. *Roast Loin of Veal Marsala*: Daging lulur dari *veal*, dibumbui dengan rempah, *roasting*. Sajikan dengan jamur dan saus *marsala*.
- g. *Wiener Schnitzel*: *Escalope* dimasukan kedalam kocokan telur, tepung panir, *sauté* dalam *butter*. Hiasi dengan jeruk, *parsley*, *anchovy* dan *caper*.
- h. *Veal a'la Holstain*: *Wiener Schnitzel* diberi *topping* telur yang digoreng ($\frac{1}{2}$ SSU).
- i. *Tomato-Paprika Veal*: *Veal* (bagian paha) di masukkan dalam *pot roast* dengan tomat dan *paprika sauce* dan *sour cream*.

13. Hidangan Daging Kambing (*Lamb Dishes*)

- a. *Roast Leg of Lamb*: Paha kambing, olesi dengan *juniper berry* dan campuran *mustard*. *Roast* dengan potongan kentang. Sajikan dengan saus, yang berasal dari jus daging tersebut.
- b. *Lamb Curry*: Daging kambing dipotong dadu, *disimmer* dengan bumbu kari, disajikan dengan nasi dan salah satu hidangan pendamping.
- c. *Barbequed Breast of Lamb*: Potongan iga kambing, dipanggang sampai empuk dengan saus yang dibuat dari saus cabe, madu, garam, merica, *Worcestershire sauce*. Tambahkan irisan jeruk untuk setiap porsinya.
- d. *Lamb Cutlets with Fruit Sauce*: *Lamb cutlet* dicelupkan dalam telur dan *breadcrumbs*, kemudian di *grill*. Disajikan dengan *apple sauce*.
- e. *Marinated Leg of Lamb*: *Marinade* paha kambing dalam *orange juice*, *wine*, bawang putih dan campuran cabe, kemudian *roast*, sambil terus *basting* untuk mematangkan. Disajikan dengan *gravy sauce*.
- f. *Braise Neck of Lamb* : *Braise neck* (bagian leher) dalam *spicy prune sauce* (*prunes*, gula, cuka, garam, merica, kayu manis, campuran bumbu).
- g. *Persian Lamb with Almonds*: Cincangan daging kambing, dimasak dengan almond, *lime juice*, daun *mint* dan *onion*. Sajikan dengan bayam disekeliling pinggan, dan hiasi dengan tomat.
- h. *Barbequed Lamb Kebabs*: Potongan daging kambing bentuk dadu. Terong, *aubergine*, paprika di *marinade* dalam campuran olahan tomat (*onion*, *peppers*, seledri, bawang putih, tomat pasta, garam, merica, tabasco dan air), kemudian ditusuk dan dibakar.
- i. *Rotisseriesed Leg of Lamb*: Paha kambing hilangkan tulangnya, kemudian digulung. *Marinade* dalam campuran bumbu *wine*, kemudian di selesaikan dengan *roasting*.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

- j. *Midle East Lamb Stew*: Daging tanpa tulang, ditepungi, digoreng, *braise*, tambahkan bawang bombay, bawang putih, garam, merica dan *thyme*. *Simmer* 2 jam. Tambahkan tomat, terong dan paprika, campurkan. Sajikan bersama nasi.

14. Hidangan Babi (*Pork*)

- a. Babi panggang merah (manis) khas Tionghoa.
- b. Babi panggang putih (asin) khas Tionghoa.
- c. *Sekba* (berisi jeroan babi dengan kuah) khas Tionghoa (Jakarta, Bogor, Bandung, Tangerang).
- d. *Kitoba* (irisian bagian kepala babi yang diolah dengan cara dikukus). Untuk menikmatinya harus dicelupkan ke dalam cuka aren yang disediakan khas Tionghoa Bogor.
- e. Sate babi khas Tionghoa: sama seperti daging sate pada umumnya namun tusukannya lebih besar dan rasanya manis.
- f. Ngo hiang/Go Hiong: Daging babi cincang yang dibungkus dengan kulit kembang tahu tipis. (Jakarta, Bogor, Bandung).
- g. Babi cin: Hidangan daging babi + minyak dengan kuah yang rasanya manis karena kecap manis.
- h. Bakut: Hidangan khas Tionghoa yang merupakan paduan dari sayur asin dan kaldu iga babi. (Dapat dijumpai di seluruh Indonesia).
- i. Saksang: Olahan daging babi khas daerah Tapanuli.
- j. Babi rica-rica: Daging babi olahan khas Manado yang rasanya sangat pedas.
- k. Babi guling: Olahan daging babi khas Bali.
- l. Babi putar: Olahan daging babi khas Manado yang umumnya disajikan pada saat perayaan.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan	:	SMK N 6 Yogyakarta
Program Studi Keahlian	:	Jasa Boga
Mata Pelajaran	:	Pengolahan Dan Penyajian Makanan Kontinental
Kelas / Semester	:	XI / Gasal
Materi Ajar / Topik / Tema	:	3.11. Mendeskripsikan Hidangan Dari <i>Seafood</i>
Alokasi Waktu	:	7 x 45 menit
Pertemuan ke	:	9

A. Kompetensi Inti

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya.
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual dan prosedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
4. Mengolah, menyaji, menalar, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

B. Kompetensi Dasar dan Indikator

- 1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah.

2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja.

3.11. Mendeskripsikan hidangan dari *seafood*.

Indikator :

3.11.1. Dapat menjelaskan pengertian ikan.

3.10.2. Dapat menjelaskan penggolongan ikan.

3.10.3. Dapat menjelaskan penggolongan kerang-kerangan.

3.10.4. Dapat menjelaskan struktur ikan.

3.10.5. Dapat menjelaskan nutrisi dari ikan.

3.10.6. Dapat menjelaskan pemilihan ikan.

3.10.7. Dapat menjelaskan penyimpanan ikan.

3.10.8. Dapat menjelaskan penanganan ikan.

3.10.9. Dapat menjelaskan porsi dan teknik pengolahan ikan

3.10.10. Dapat menjelaskan variasi hidangan ikan

3.10.11. Dapat menjelaskan variasi hidangan dari ikan berkulit keras

3.10.12. Dapat menjelaskan bumbu dan saus hidangan *seafood*

3.10.13. Dapat menjelaskan menyimpan ikan/ *seafood*

C. Tujuan Pembelajaran

Dengan kegiatan diskusi dan pembelajaran kooperatif / kelompok dalam pembelajaran pengolahan dan penyajian makanan kontinental khususnya mengenai hidangan dari *seafood*, diharapkan siswa dapat aktif dalam kegiatan pembelajaran dan bertanggung jawab dalam penyampaian pendapat, memberikan saran dan kritik, serta dapat :

1. Siswa dapat menjelaskan pengertian ikan.
2. Siswa dapat menjelaskan penggolongan ikan.
3. Siswa dapat menjelaskan penggolongan kerang-kerangan.
4. Siswa dapat menjelaskan struktur ikan.
5. Siswa dapat menjelaskan nutrisi dari ikan.
6. Siswa dapat menjelaskan pemilihan ikan.
7. Siswa dapat menjelaskan penyimpanan ikan.
8. Siswa dapat menjelaskan penanganan ikan.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

9. Siswa dapat menjelaskan porsi dan teknik pengolahan ikan
10. Siswa dapat menjelaskan variasi hidangan ikan
11. Siswa dapat menjelaskan variasi hidangan dari ikan berkulit keras
12. Siswa dapat menjelaskan bumbu dan saus hidangan *seafood*
13. Siswa dapat menjelaskan menyimpan ikan/ *seafood*

D. Materi Pembelajaran

1. Pengertian Ikan

Ikan atau biasa disebut *fish* diartikan semua binatang berdarah dingin yang hidup di air dan bernafas dengan insang. Ikan dapat dikelompokkan menjadi dua yaitu *fin fish* (ikan berkulit lunak) yang disebut ikan, dan *shellfish* yaitu ikan berkulit keras disebut kerang-kerangan. Bagian luar ikan tertutup sisik, sedang bagian luar kerang-kerangan tertutup kulit keras.

Ikan yang biasa dipakai dalam pengolahan makanan sebagian besar berasal dari laut, hanya sebagian kecil ditangkap di air tawar, seperti di sungai, danau dan kolam-kolam ikan. Ikan sangat sedikit mengandung jaringan pengikat, karena itu apabila dikaitkan dengan pengolahan, ikan akan lebih cepat masak dibandingkan dengan daging. Jaringan pengikat pada ikan lebih banyak terdapat pada bagian ekor dan bagian daging yang berwarna merah. Jaringan pengikat yang terdapat dalam daging ikan mudah *terhidrolisa*. Dalam keadaan mentah struktur daging ikan sangat lunak dan halus.

Berdasarkan tempat hidupnya, ikan digolongkan menjadi 2, yaitu ikan air asin dan ikan air tawar. Ikan air asin beraroma lebih tinggi daripada ikan air tawar. Ikan yang memiliki kandungan lemak yang tinggi memiliki aroma lebih dibandingkan dengan ikan yang memiliki kandungan lemak rendah. Ikan mengandung lemak antara 0,5–20%.

2. Penggolongan Ikan

Ikan digolongkan menjadi beberapa jenis berdasarkan pada kandungan lemak dan bentuk badannya. Berdasarkan kadar lemaknya dapat dikelompokkan menjadi 3, yaitu:

- a. *Leanfish*, atau ikan tak berlemak, mempunyai kandungan lemak 2% atau kurang.
- b. Medium *fatfish*, atau ikan berlemak, memiliki kandungan lemak antara 2–5%. Lemak ikan golongan *leanfish* dan medium *fatfish* banyak terkandung



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

JL. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

dalam hati ikan, seperti ikan *cod* dan *halibut* yang secara komersil dibuat minyak hati ikan.

- c. *Fatfish*, atau ikan berlemak tinggi, memiliki kandungan lemak di atas 5%. *Fatfish* memiliki pigmen warna lebih banyak dibandingkan jenis lainnya, sehingga ikan-ikan golongan ini dapat terlihat kuning ataupun pink dibandingkan dengan *leanfish* yang berwarna putih. Beberapa jenis *fatfish* antara lain *salmon*, *mackerel*, *herring*, dan belut.

Penggolongan ikan berdasarkan bentuk badannya dapat dikelompokkan menjadi dua, yaitu:

- a. *Flatfish*: bertubuh agak gepeng atau pipih. Ikan-ikan yang bertubuh pipih pada umumnya hidup dekat dasar laut. Berenang dengan tubuh horizontal, kedua matanya berada pada salah satu sisi atau sisi yang sama. Tubuh yang menghadap ke atas mempunyai warna yang lebih gelap daripada bagian tubuh yang menghadap ke bawah. Jenis-jenis ikan yang bertubuh pipih antara lain: ikan sebelah (*halibut*), ikan lidah (*tongue sole*), bawal hitam (*black pomfret*), bawal putih (*silver pomfret*), pari (*rays*), dan lain-lain.
- b. *Round fish*: yang bertubuh agak lonjong, dan kembang. Jenis ikan yang bertubuh bulat antara lain tongkol, tenggiri, mackarel, dan salmon. Di samping itu ikan jenis belut ikan kucing termasuk pula pada keluarga ini.

3. Penggolongan Kerang-kerangan

Shellfish atau kerang-kerangan berbeda dengan *finfish*. Kerang-kerangan mempunyai kulit luar yang keras. Kerang-kerangan tidak mempunyai tulang belakang atau rangka internal. Tubuh binatang ini sebenarnya lunak, kulit yang mengeras di bagian luarnya berfungsi sebagai pelindung. Binatang berkulit keras ini sebagian besar terdapat di laut, namun beberapa jenis dapat pula dijumpai di air tawar. *Shellfish* dapat diklasifikasikan menjadi dua kelas, yaitu molusca dan crustacea.

a. Molusca

Molusca adalah binatang yang hidup di perairan laut arus lemah yang pada tubuhnya menempel sepasang kulit keras atau cangkang. Selain itu juga terdapat molusca yang hanya mempunyai satu kulit, contohnya siput, keong, tiram, kerang. Ada juga molusca yang tidak mempunyai kulit contohnya cumi-cumi dan gurita. Molusca tidak mempunyai tulang belakang, paling banyak hidup dalam air laut, dan juga beberapa hidup di



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

air tawar atau perairan darat. Molusca yang banyak dipakai di restaurant antara lain oyster atau tiram, mussel atau remis, clam atau kijing, dan scallop.

b. Crustacea

Crustacea adalah binatang dengan kulit yang bersegmen atau berbukubuku. Pada kakinya terdapat sendi-sendi yang beruas-ruas. Crustacea terdiri dari bermacam-macam jenis. Crustacea mempunyai lima pasang kaki yang berengsel, pada ujungnya mempunyai sapit. Tubuh tertutup oleh kalsium yang merupakan hasil sekresi sehingga kulitnya keras. Dalam usaha boga jenis crustacea yang sangat digemari antara lain lobster (udang laut), rock lobster (udang batu), shrimp (udang), crab (kepiting, ketam, yuyu). Termasuk udang juga udang galah dan udang windu. Kerang membutuhkan waktu memasak yang sangat pendek dan sebaiknya tidak dimasak terlalu lama. Kerang sebaiknya berada pada suhu kamar sebelum dimasak.

4. Struktur Ikan

Ikan sangat sedikit mengandung jaringan pengikat. Hal ini merupakan perbedaan yang paling jelas antara ikan dengan daging. Perbedaan ini apabila dikaitkan dengan pengolahan ikan, maka berarti ikan akan cepat masak, menggunakan metode memasak panas basah ditujukan untuk mempertahankan *moistness* bukan untuk melunakkan daging ikan. Jaringan pengikat lebih banyak terdapat pada ekor dan bagian daging ikan yang berwarna merah. Jaringan pengikat yang terdapat dalam daging ikan mudah terhidrolisa. Dalam keadaan mentah struktur daging ikan sangat lunak dan halus.

5. Nutrisi

Ikan merupakan salah satu bahan pangan yang mempunyai kandungan protein yang cukup tinggi. Dalam tubuh manusia protein mempunyai fungsi yang sangat penting yaitu untuk pertumbuhan, serta membangun dan mengganti sel-sel tubuh yang telah rusak. Ikan selain berfungsi sebagai bahan makanan juga dapat berfungsi sebagai bahan untuk obat-obatan, bahan pakan ternak, bahan industri, dan lain-lain.

Nilai gizi pada ikan segar terdiri dari protein 17%, lemak 4,5%, air 76%, mineral dan vitamin 2,5% sampai 4,5%. Ikan sebagai sumber protein mempunyai kelebihan daripada sumber protein dari bahan lain. Protein ikan mengandung asam amino terutama kaya akan lysin. Selain kandungan protein



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

JL. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

yang tinggi juga mengandung asam lemak tak jenuh cukup tinggi serta vitamin dan mineral.

6. Pemilihan Ikan

Memilih ikan harus yang mempunyai mutu yang terbaik. Cara memilih ikan bisa dengan menggunakan indra penglihatan, perabaan, dan penciuman. Melalui panca indra tersebut dalam memilih ikan harus memenuhi kriteria:

- a. Warna pada kulit ikan mengkilat dan jernih. Berbeda dengan ikan yang busuk maka kulit ikan akan menjadi kusam atau suram dan tidak segar lagi.
- b. Sisik ikan melekat kuat pada kulitnya dan mengkilat.
- c. Apabila ditekan daging ikan dengan jari pada bagian perut jika ditekan cepat kembali pada keadaan semula atau kenyal, berarti ikan dalam keadaan rigor mortis atau belum busuk atau rusak.
- d. Bagian insang ikan masih berwarna merah segar dan lembaran insang kelihatan jelas.
- e. Bola mata ikan masih bening atau jernih, cerah, dan segar serta tidak tenggelam pada rongganya.
- f. Ikan yang masih segar mempunyai bau yang masih segar. Jika kedapatan ikan berbau amoniak atau belerang berarti ikan sudah busuk.

Sebaliknya ikan yang kurang segar mempunyai tanda:

- a. Mata; suram, pucat dan keruh, bila ditekan biji mata akan hancur dan tidak muncul kembali.
- b. Insang; kotor dan penuh dengan cairan yang melekat, tidak berwarna merah.
- c. Sisik; mudah lepas dari badan ikan.
- d. Bau; mulai mengeluarkan bau kurang sedap (amonia), berbau basi atau asam.
- e. Tubuh lembek.

7. Penyimpanan Ikan

Ikan merupakan bahan makanan yang mudah menjadi busuk, oleh karena itu lebih baik segera digunakan. Perubahan bau amis yang tajam merupakan tanda kerusakan dekomposisi. Proses kebusukan pada ikan dapat diminimalisir dengan teknik penyimpanan yang benar dan tepat. Proses penyimpanan yang dianjurkan pada ikan adalah dengan teknik basah dan dingin dan teknik pengawetan.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

JL. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

a. Teknik Penyimpanan Basah dan Dingin

Tujuan penyimpanan basah dan dingin adalah untuk mempertahankan suhu

penyimpanan pada suhu -1 s/d 1°C , untuk menahan perpindahan bau dan aroma yang dipindahkan oleh bahan lain. Penanganan dan penyimpanan ikan bertujuan untuk mempertahankan kadar ikan, melindungi daging ikan dari kerusakan.

Teknik basah dan dingin ini menggunakan media refrigerator atau freezer, atau ice. Dengan media ini, proses pembekuan yang akan menunda bakteri atau mikroorganisme dalam ikan tidak akan berkembang biak sehingga ikan tidak akan mengalami kerusakan.

Metode penyimpanan basah dan dingin dapat melalui dua cara, yaitu:

- 1). Penyimpanan dalam pecahan es. Cara penyimpanan dalam pecahan es dengan menggunakan drip-an agar es yang mencair dapat mengalir keluar, dan pecahan es dapat diganti setiap hari.
- 2). Penyimpanan dalam alat pendingin. Penyimpanan dengan alat pendingin menggunakan suhu antara -1 s/d 1°C . Caranya ikan dibungkus atau diletakkan dalam alat pembungkus yang benar-benar kedap air kemudian dimasukkan alat pendingin.

Penyimpanan ikan sebaiknya disimpan di tempat tersendiri, atau dipisah dari bahan makanan lain karena ikan mempunyai bau yang sangat tajam. Masa penyimpanan ikan segar dapat bertahan sampai dua hari. Bila menginginkan menyimpan lebih lama maka lebih baik ikan dibekukan. Ikan beku baik disimpan dalam suhu -18°C atau lebih dingin. Penanganan ikan mentah beku dilakukan dengan *thawing*, sebaiknya dilakukan dengan alat pendingin. *Thawing* dalam alat pendingin dilakukan 18–36 jam atau dengan ikan dibungkus dengan bungkus kedap air. *Thawing* dilakukan di bawah air mengalir. Ikan beku dalam potongan kecil-kecil misalnya, steak hingga beratnya kurang lebih 226 gram, dapat dimasak langsung dari keadaan beku. Cara ini bertujuan untuk mempermudah penanganan dan menjaga hilangnya drip yang berlebihan.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id



Gambar 1. Ikan yang disimpan dalam es

b. Teknik Pengawetan

Teknik pengawetan merupakan teknik penyimpanan yang mempunyai waktu yang lebih lama dibandingkan penyimpanan dengan cara pembekuan. Pengawetan yang sering diperlakukan dalam ikan seperti pengeringan, penggaraman, pengasapan, dan pengalengan. Dalam teknik pengawetan syarat yang harus dipenuhi adalah pemilihan ikan yang masih segar, kebersihan alat pengawetan, dilakukan sesuai dengan standar prosedur pengawetan, dan bebas dari bakteri, jamur dan kuman. Contoh hasil pengawetan ikan adalah: *smoked* (diasap) pada ikan *hering*, haddock, salmon, *pickled* (asinan) pada ikan *rollmop*, *salted* (digarami) pada ikan cod, *roe* (telur ikan) pada ikan caviar.

Ditinjau dari produk akhir yang dikehendaki, pengawetan ikan dapat dilakukan dengan tiga cara:

- 1). Pengawetan ikan segar; cara ini dilakukan dengan pengaturan suhu, pendinginan, pembekuan, pengeringan, pengasapan, dan pengalengan.
- 2). Pengawetan dengan menggunakan bahan-bahan kimia, penggaraman, pencukaian.
- 3). Pengawetan dengan mikrobiologi; pemedaan. (Nugraheni, 2005)

8. Penanganan Ikan

a. Penanganan Ikan

Ikan hidup di air dan akan mati kalau keluar dari habitatnya. Namun kematian ikan dapat melalui beberapa cara yaitu mati dibiarkan kekurangan oksigen atau dibunuh. Selama ikan mati akan mengalami beberapa perubahan yang sangat cepat karena mengingat ikan merupakan bahan pangan yang sangat mudah rusak. Adapun tahap-tahap perubahan setelah ikan mati sebagai berikut:



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

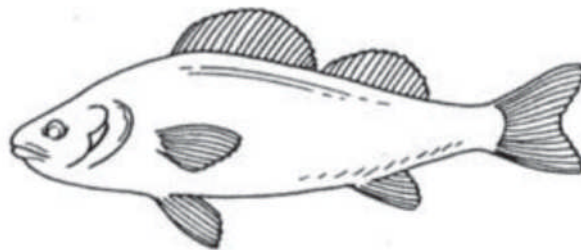
DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

- 1). Setelah ikan mati, ikan akan mengalami peristiwa "rigor mortis" yaitu peristiwa menjadi kaku pada tubuh ikan karena akibat reaksi biokimia. Tingkat kecepatan proses rigor mortis dipengaruhi oleh beberapa faktor, yaitu jenis ikan, keadaan ikan waktu mendarat, cara ikan dibunuh, suhu, dan kondisi lingkungan penyimpanan.
- 2). Tahap selanjutnya adalah dimulai proses kebusukan karena mikroorganisme yang menghasilkan lendir pada permukaan badan ikan yang disebabkan oleh proses rigor mortis, autolisis, dan kebusukan karena bakteri.
- 3). Proses autolisis, yaitu peristiwa penguraian protein dan lemak dalam tubuh ikan karena pengaruh enzim yang diakibatkan oleh perubahan struktur tenunan daging ikan. Peristiwa ini akan membuat daging ikan menjadi lunak dan mudah terpisah dari tulangnya.
- 4). Kebusukan pada ikan yang disebabkan oleh tumbuh dan berkembangbiaknya bakteri. Bakteri pada ikan berasal dari dalam ikan, berasal dari isi perut dan usus, sedangkan bakteri yang berasal dari luar ikan disebabkan oleh gangguan serangga (lalat dan serangga penyebab penyakit) dan binatang kecil (tikus, kutu, kucing). Reaksi dari proses kebusukan ini akan menghasilkan bau yang kurang sedap seperti bau amoniak, bau belerang, dan bau tak sedap lainnya.



Gambar 2. Ikan utuh

b. Penanganan pada *Shellfish*

1). Kepiting (Crab)

Bentuk kepiting lonjong dan pipih, warna kulit luar abu-abu gelap dan hitam. Warna kulit ini berubah menjadi kemerah-merahan setelah dimasak. Kaki besar dan mempunyai capit yang kuat. Kepiting dibeli dalam keadaan hidup. Kepiting yang lebih besar lebih menguntungkan



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

daripada yang kecil-kecil. Kepiting disimpan setelah direbus. Bagian daging dan bagian lainnya dipisahkan.

2). Udang Barong (Spiny Lobster)

Bentuk badan bulat lonjong, bagian kepala terdiri dari satu ruas kulit keras dan tebal. Bagian ini ditutupi oleh duri-duri besar dan kecil dan di ujung kepala terdapat dua duri besar yang menonjol ke depan. Pada bagian kepala tumbuh 6 pasang kaki dan dua sungut atau antena. Bagian badan nampak beruas-ruas dan ekor seperti kipas. Panjang biasanya 30–40 cm. Warna umumnya hijau tua, merah coklat, atau ungu kecoklatan. Kadang-kadang terdapat bintik-bintik putih atau garis-garis melintang. Cara memasak lobster ini dengan teknik boiling dan grilling.

3). Udang (*Shrimp* dan *Prawn*)

Shrimp dan prawn dalam pengolahan makanan hanya dibedakan berdasarkan besar dan panjang badannya. Shrimp merupakan udangudang yang mempunyai tubuh pendek, baik yang hidup di air laut maupun di air tawar, jenis shrimp misalnya udang tawar (*fresh water shrimp*) sedang prawn meliputi udang-udang yang mempunyai tubuh lebih panjang dan agak besar baik yang hidup di air laut maupun di air tawar. Jenis prawn antara lain udang windu dan udang putih (banana white prawn), udang dogol, dan udang galah.

c. Cara Membersihkan Ikan

- 1). Cuci ikan yang akan dibersihkan untuk melepaskan semua kotoran dan pasir yang mungkin melekat pada badan.
- 2). Potong semua sirip dan insang, kemudian keluarkan insangnya.
- 3). Buat torehan dari lubang dubur menuju bagian kepala.
- 4). Keluarkan semua bagian isi perut dan bagian dalam lainnya.
- 5). Keluarkan kantong darah yang melekat pada tulang belakang.
- 6). Buang sisik semua ikan bila diperlukan.
- 7). Cuci dan bilas air dingin, kemudian keringkan pada suatu tempat yang memungkinkan air dapat menetes.

d. Cara Memotong Ikan

1). Filleting dan Skinning Flatfish

Bagian daging ikan yang berada di kedua sisi ikan atau mengapit tulang belakang disebut "*fillet*". Ikan bagian ini terdiri dari daging ikan yang tebal. *Fillet* juga berarti suatu proses pekerjaan untuk memotong atau



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

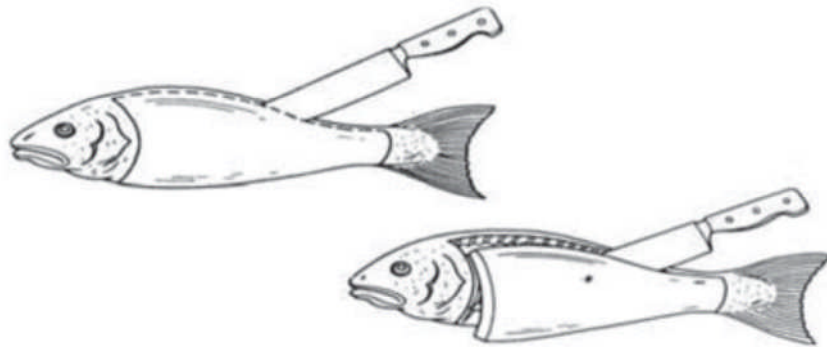
JL. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

memisahkan bagian fillet, sedangkan istilah *skinning* berarti menguliti (memisahkan kulit dari daging).

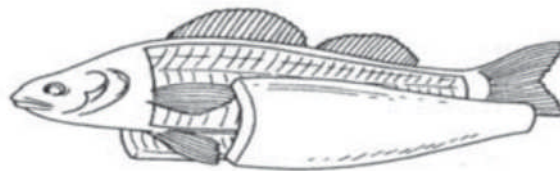
Proses *filleting*

- 1) Letakkan ikan pada chopping board, bagian yang gelap menghadap ke atas, bagian ekor mengarah pada badan kita.
- 2) Buat torehan di atas tulang belakang (di tengah-tengah dari kepala menuju ekor).



Gambar 3. Proses Fillet

- 3) Bila bagian kepala masih melekat pada badan, buat torehan melintang untuk memisahkan kepala dengan fillet.



Gambar 4. Hasil Fillet

- 4) Keluarkan fillet bagian kiri, dengan cara menekan fillet ke kiri dan menggerakkan.
- 5) Pisau di atas tulang, dari bagian tulang belakang ke arah luar (fillet 1 telah dikeluarkan).
- 6) Putar kedudukan ikan hingga bagian kepala mengarah pada badan kita, lalu keluarkan fillet 2 dengan mengulangi tahapan ke-4.
- 7) Balik posisi ikan sehingga bagian tulang menghadap ke bawah ulangi tahapan ke-4 dan 5 untuk mengeluarkan fillet 3 dan 4.

Proses *skinning*

- 1) Letakkan sebuah fillet pada *chopping board*, bagian kulit menghadap ke bawah, bagian ekor di sebelah kiri.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

- 2) Pegang ujung ekor dengan tangan kiri, potong daging ekor sesedikit mungkin tanpa memotong kulit.
- 3) Gerakkan pisau seperti gerakan menggergaji dari bagian ekor menuju bagian kepala. Pisau berjalan tepat di antara bagian kulit dan daging.
- 4) Ulangi proses ini untuk fillet yang lain.

Keterangan: Hasil: 4 *fillet* sudah bersih.

- 1) Tulang ikan dapat digunakan untuk membuat kaldu ikan.
- 2) Kulit dibuang.

b. *Filleting and Skinning Round Fish*

"*Round fish*" meliputi ikan yang bertubuh bulat lonjong. Pada jenis ini termasuk keluarga belut, keluarga ini dikuliti dan di"*fillet*" dengan cara yang berbeda dari cara yang diikuti untuk mem"*fillet*" round fish lainnya.

Proses *filleting round fish*

Sebelum round fish di"*fillet*", ikan biasanya sudah dibersihkan, bagian-bagian yang tidak berguna sudah dipotong, kepala ikan kadang-kadang sudah dipotong sebelumnya tetapi mungkin juga masih bersatu dengan badan.

- 1) Letakkan ikan pada *chopping board*, bagian punggung mengarah ke badan kita, dan kepala di sebelah kanan.
- 2) Buat torehan sepanjang tulang belakang kira-kira sedalam 2 cm, dari kepala ke arah ekor. Torehan ini untuk mengetahui bahwa pisau berjalan tepat di atas tulang punggung atau tulang sirip punggung.
- 3) Bila bagian kepala masih ada, pisahkan bagian *fillet* dengan memotong sesedikit mungkin kepala/insang.
- 4) Angkat bagian fillet dengan tangan kiri, kemudian gerakkan pisau di atas tulang sirip untuk memisahkan *fillet*.
- 5) *Fillet* jangan diangkat terlalu tinggi yang memungkinkan fillet rusak, pisau diusahakan tidak menoreh atau merusak daging.
- 6) Potong urat daging pada tulang belakang. Urat-urat ini tampak seperti tulang muda yang kuat. Setelah tulang ini dipotong, lanjutkan proses *filleting* pada sisi berikutnya, sehingga seluruh fillet dapat dibersihkan dari tulang belakang.
- 7) Putar balik posisinya sehingga bagian tulang menghadap ke bawah, bagian belakang menghadap ke badan, dan bagian ekor di sebelah kanan.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

8) Ikuti proses di atas sehingga fillet dapat dipotong dan diambil.

Proses menguliti/skinning round fish

Setelah proses filleting dari round fish dipotong menjadi porsi-porsi tertentu. Ada dua cara yang dapat ditempuh, yaitu:

- 1) *Filleting – Skinning – Portioning*
- 2) *Filleting – (Portioning and Skinning).*

Tabel 1. Keuntungan dan Kerugian dari Dua Proses Menguliti

	Cara Pertama	Cara Kedua
Keuntungan	a. Proses portioning dapat dilakukan Lebih cepat b. Berat dan besarnya masing-masing porsi dapat diterka lebih cepat	Waktu yang diperlukan lebih cepat karena proses portioning dan skinning dilakukan bersama
Kerugian	Proses skinning memerlukan waktu yang agak lama, terutama pada ikan yang besar dan panjang	Besar masing-masing agak sulit diterka, sehingga cara ini hanya bisa dilakukan oleh orang yang cukup berpengalaman

Cara untuk menguliti *fillet* dari *round fish* adalah:

- Letakkan *fillet* pada chopping board bagian kulit ke bawah, bagian ekor di sebelah kiri.
- Pegang ujung ekor dengan tangan kiri sesedikit mungkin.
- Potong bagian daging melintang hingga pisau menyentuh kulit ikan.
- Gerakkan pisau seperti gerak menggergaji, di antara daging dan kulit. Pisau dalam posisi miring ke kiri.

Catatan:

- Bila pisau dalam posisi tegak: bagian kulit mudah terpotong.
- Bila pisau terlalu miring: banyak sisa-sisa daging tersisa pada kulit.

Hasil: fillet yang bersih

- Tulang ikan dapat digunakan untuk kaldu ikan.
- Kulit dibuang.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

JL. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

c. Nama Potongan

- a) *Fillet*; Potongan ikan utuh dan sudah dibuang tulang dan kulitnya untuk ikan berbentuk badan bulat menjadi 2 fillet dan ikan berbentuk badan pipih menjadi 4 fillet.
- b) *Delice*; Potongan fillet utuh panjang kemudian disimpul menjadi bulatan atau dilipat 2, bagian dalam ada di luar.
- c) *Paupiette*; *Dean* difillet tipis, diisi lalu digulung, disebut juga *rolled fillet*.
- d) *Goujon (Goujonette)*; Panjang potongan kurang lebih 6–8 cm dengan tebal 0,5–1 cm. *Goujon* biasanya dibuat dari trimming yang didapat pada waktu proses portioning.
- e) *Troncon*; Potongan ikan dipotong dari ikan yang bertubuh bulat (*round fish*). Potongan ikan berbentuk *troncon* ini bulat utuh bersama durinya.

9. Porsi dan Teknik Pengolahan Ikan

Perbedaan kandungan lemak dan bentuk ikan merupakan salah satu faktor untuk menentukan pemilihan metode memasak. Ikan tak berlemak dan berlemak sedang apabila dimasak akan mudah menjadi kering terutama bila terjadi *overcooking*. Metode memasak panas basah terutama *poaching* sangat cocok untuk jenis *leanfish* karena metode ini mampu mempertahankan *moistness*. Berikut ini beberapa petunjuk porsi dan teknik olah yang dapat digunakan untuk mengolah ikan.

1. Porsi Ikan

Berapa banyak kita membeli ikan untuk masing-masing porsi dapat disajikan dalam tabel berikut:

Tabel 2. Jenis dan porsi ikan

No.	Jenis	Ukuran
1.	Ikan utuh (<i>white</i>)	275–350 gr
2.	Ikan utuh (<i>white</i>) tanpa kepala	225–275 gr
3.	Ikan utuh berlemak (<i>oily fish</i>)	200–225 gr
4.	Ikan utuh berlemak (<i>oily fish</i>) tanpa kepala	175–200 gr
5.	<i>Fish steak</i>	175–225 gr
6.	<i>Fish fillet</i>	100–175 gr
7.	<i>Fish portion</i>	100–175 gr



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

Tabel 3. Teknik cara mengolah ikan berdasarkan macam potongan

No.	Jenis	Ukuran
1.	Darne	– Boiling – Braising – Grilling
2.	Troncom	– Grilling – Frying – Deep fat frying
3.	Supreme/fillet	– Grilling – Frying – Deep fat frying

2. Tehnik Olah

a. Boiling (Merebus)

Teknik mengolah bahan makanan dalam cairan yang sedang mendidih (100°C). Ciri-ciri air mendidih adalah cairan akan menggelembungkan memecah di atas permukaan air.

Prinsip dasar *boiling*:

- 1) Cairan harus mendidih dengan suhu 100°C.
- 2) Untuk menghemat energi sebelum cairan mendidih, alat perebus harus ditutup dan dibuka ketika bahan makanan akan dimasukkan.
- 3) Buih yang ada di atas permukaan air harus dibuang untuk mencegah bersatu kembali ke dalam cairan sehingga mempengaruhi mutu makanan.
- 4) Alat perebus harus disesuaikan dengan cairan dan jumlah bahan makanan yang akan diolah.

b. Braising (Merebus dalam Cairan Sedikit)

Braising adalah suatu teknik merebus bahan makanan dalam cairan sedikit atau setengah dari bahannya dalam panci tertutup dan dilakukan dengan api kecil secara perlahan-lahan. Braising bisa dilakukan di dalam oven atau di atas perapian (kompor).

Adapun proses *braising* adalah:

- 1) Bahan dipotong rapi sesuai dengan petunjuk resep.
- 2) Cairkan mentega dalam sauce pan, masukkan daging, balik hingga warna kecoklatan, sedangkan sayuran diaduk sambil bolak-balik.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

- 3) Masukkan daging dalam *braising pan*, siram dengan kaldu secukupnya, jangan sampai terendam seluruhnya.
- 4) Jika proses pengolahan dalam oven, *braising pan* ditutup rapat dan masukkan dalam oven, sedangkan jika diolah di atas kompor (perapian) posisi *braising pan* tertutup.

c. *Grilling* (Membakar)

Adalah teknik mengolah makanan di atas lempengan besi panas (*griddle*) yang diletakkan di atas perapian. Suhu yang dibutuhkan untuk *grill* sekitar 292° C. Panas ini biasanya oleh bahan bakar arang kayu, batu bara, atau alat elektrik lainnya. *Grill* juga bisa dilakukan di atas bara api langsung dengan jeruji panggang atau alat bantu lainnya. Prinsip dasar *grilling* adalah:

- 1) Pilih bagian daging yang empuk dan mutu terbaik.
- 2) Sebelum digrill, daging direndam dalam bumbu (*marinade*).
- 3) Olesi permukaan *griddle* dengan minyak dan bahan makanan untuk menghindari lengket.
- 4) Gunakan jepitan untuk membalikkan makanan, jangan menggunakan garpu, karena bila tertusuk pada bahan makanan, cairan akan menjadi keluar.

d. *Frying* (Menggoreng)

Adalah mengolah bahan makanan dengan minyak yang banyak hingga memperoleh hasil yang krispi atau kering (*deep frying*), teknik *deep frying* ini sebaiknya dilakukan ketika akan dihidangkan. Bahan makanan harus terendam dalam minyak. Jika bahan makanan telah matang biasanya akan mengapung di atas permukaan minyak.

Prinsip dasar menggoreng dalam minyak banyak (*deep frying*).

- 1) Memakai minyak goreng berbentuk cair seperti minyak kelapa, minyak salad, minyak jagung atau minyak zaitun, sedangkan pemakaian mentega atau margarin tidak sesuai karena akan mudah berubah warna jika terlalu lama dimasak dan akan mempengaruhi produknya.
- 2) Selama proses menggoreng, makanan harus terendam seluruhnya dalam minyak.
- 3) Pada saat memulai menggoreng pastikan minyak telah panas sesuai suhu yang diinginkan.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

- 4) Menggunakan api yang sedang saat menggoreng.
- 5) Setelah makanan matang, tiriskan minyak kemudian letakkan di atas kertas untuk menghisap sisa minyak goreng yang masih tersisa pada makanan.

10. Variasi Hidangan Ikan (*Fish Dishes*)

- a. *Poach Salmon*: Ikan salmon dipoach, kemudian dinginkan. Sebelum disajikan kupas kulitnya, garnis dengan irisan jeruk, batang parsley dan aspic jelly yang dipotong dadu.
- b. *Grilled Sesame Trout*: Marinade ikan dalam lemon juice, garam, dan merica selama 3 jam. Susun dalam *grill pan*, tuangkan biji wijen yang telah dimasak dengan *butter* sampai kental, *grill* sambil terus dibasting dalam prosesnya.
- c. *Deep Fried Fish Fillet*: *Fish fillet*, celupkan pada adonan (*batter*), goreng dengan minyak banyak, sampai coklat dan krispi.
- d. *Fried Fish a'la Margherita*: *Fish fillet* digoreng sebentar (2–3 menit) supaya lunak, tambahkan *reduksi puree tomat*, *simmer* kira-kira 5 menit. Sajikan dalam *hot serving dish*.
- e. *Marinated Halibut Steaks*: Ikan Halibut *marinade* dalam minyak, cuka, dan bumbu. *Grill* sambil terus dibasting sampai empuk.
- f. *Salmon Steak with Cucumber Salad*: *Poach Salmon Steak* disajikan dengan *cucumber and onion salad*.



Gambar 5. Belut Goreng

- g. *Fish Cakes*: Campuran ikan dengan *mashed potatoes*, bumbu, susu, dan telur. Adonan diroll, potong-potong dan panir kemudian digoreng dengan minyak banyak.
- h. *Country Fish Pie*: Campuran *white fish* dan salmon, garam, jamur, telur rebus, dan *parsley*. Isikan dalam *shortcrust pastry*. Glaze dengan kocokan telur.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

JL. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

- i. *Stuffed Mackerel Fillet*: Apel cincang dimasak dengan *butter* dan seledri. *Fillet* ikan mackerel diatur, tuang dengan masakan apel dan panggang. *Garnish* dengan irisan *gherkin*, dan *glaze* dengan sausnya.
- j. *Halibut Steak with Aubergine Sauce*: Ikan halibut yang digrill dengan saus *aubergine*, tomat, bawang bombay, *green pepper*, dan *white wine*.



Gambar 6. Ikan saus asam manis

11. Variasi Hidangan dari Ikan Berkulit Keras (*Shellfish Dishes*)

- a. *Paela*: Campuran *shellfish*, ayam, dan sosis dengan cabe, tomat dan bawang putih, masak dengan *saffron rice*.
- b. *Steamed Clams*: Kerang dikukus sampai kulitnya terbuka, sajikan dengan mentega dan kaldu harum.
- c. *Grilled Prawn with Garlic Butter*: Udang disusun dalam *grill pan*, tuangi *garlic butter*, panggang 5–8 menit sampai udangnya matang. Pindahkan pada *hot plate*, tuang kelebihan butter, hiasi dengan parsley dan irisan lemon.
- d. *Crab Toast*: Campuran yang mewah antara daging kepiting, butter, susu, *sherry* dan *breadcrumbs*, sajikan panas di atas roti panggang.
- e. *Crab Gratin*: Kepiting dimasak, keluarkan dagingnya, campur dengan *breadcrumbs*, keju parut, mustard, bumbu garam merica. Masukkan kembali dalam cangkangnya. Selesaikan dengan *diau gratin*. Sajikan dengan *Fried Banana*.
- f. *Crab Cakes*: Daging kepiting ditambah mayonnaise, *parsley*, dan bumbu-bumbu. Bentuk dengan sendok, kemudian goreng. Sajikan dengan *tar tar sauce*.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

JL. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

- g. *Grilled Lobster with Shrimp Sauce*: Lobster dibelah dua, diolesi minyak sayur, butter, dan bumbu, masak dengan cara *grill*. Tambahkan *shrimp sauce*, *garnish* dengan batang parsley.
- h. *Lobster Thermidor*: Daging lobster ditambahkan pada bumbu *shallots*, *parsley*, *tarragon*, *saute*, tambahkan *béchamel sauce*. Masukkan dalam kulit *lobster*, taburi keju parut, masukkan *griller* sampai berwarna coklat.

12. Bumbu dan Saus Hidangan *Seafood*

Berikut ini beberapa olahan ikan yang menggunakan saus. Saus yang dapat dipadankan untuk hidangan seafood adalah:

- a. Saus asam manis; untuk membuat saus ini adalah air, cuka, saus inggris, sus tomat, gula pasir, lea perrin, air ramuan (sari apel, nanas, wortel, lobak, seledri, bawang Bombay, daun ketumbar).
- b. Saus kung fo; saus yang menggunakan bumbu arak masak, gula, black vinegar, kecap asin, saus asam manis, mushroom soy.
- c. Saus cabe; bumbu yang digunakan untuk membuat saus ini adalah cabe merah besar, bawang putih, bawang merah, bawang bombay, jahe, cabe rawit.
- d. Saus lada hitam; bumbu yang digunakan untuk saus ini adalah merica hitam, bawang putih, dan gula pasir.
- e. Saus lemon; bumbu yang digunakan adalah bawang merah, bawang putih, cabe rawit, daun jeruk, serai, belimbing wuluh, tomat, lemon, saus tomat, gula pasir, garam, dan bumbu penyedap.



Gambar 7. Ikan bumbu rujak.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

13. Menyimpan Ikan/Seafood

Menyimpan hidangan ikan ditujukan untuk mendapatkan produk-produk olahan ikan:

- Penyimpanan produk ikan dengan suhu dingin; contoh: sosis ikan, nugget ikan.
- Penyimpanan produk ikan dengan pengasapan; contoh: ikan asap.
- Penyimpanan produk ikan melalui penggorengan; contoh: abon ikan, keripik ikan.
- Penyimpanan produk ikan ikan melalui pengeringan; contoh: dendeng.



Gambar 8. Ikan Asap



Gambar 9. Abon ikan

E. Model / Strategi, Pendekatan dan Metode Pembelajaran

- Strategi Pembelajaran : CTL / Cooperative Learning
- Pendekatan Pembelajaran : Scientific. Pendekatan ilmiah (Scientific approach) dalam pembelajaran sebagaimana dimaksud yang meliputi mengamati, menanya, mencoba, mengolah, menyajikan, menyimpulkan dan mencipta hidangan dari *seafood*.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

3. Metode Pembelajaran

a. Metode Ceramah Plus

Menggunakan lebih dari satu metode, yakni (a) metode ceramah yang dikombinasikan dengan metode ceramah plus Tanya jawab dan tugas, (b) metode ceramah plus diskusi dan tugas, (c) metode ceramah plus demonstrasi dan latihan (CPDL).

b. Metode Diskusi

Mengharuskan siswa dibagi menjadi beberapa kelompok kemudian setiap kelompok diberikan beberapa pertanyaan untuk didiskusikan.

F. Langkah-Langkah Pembelajaran			
Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu (menit)	Metode
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none">1. Pemusatan perhatian dan pemotivasian Guru memberikan gambaran tentang pentingnya mendiskripsikan hidangan dari <i>seafood</i> pada makanan kontinental2. Sebagai apersepsi untuk mendorong rasa ingin tahu dan berfikir kritis, siswa diajak mengenal tentang hidangan dari <i>seafood</i>, melalui tayangan <i>power point</i> sambil dilakukan proses tanya jawab.3. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai secara garis besar.	45	Ceramah plus
Kegiatan Inti	Guru memberikan tugas kepada siswa untuk: a. Mengamati <ol style="list-style-type: none">1. Tayangan tentang hidangan dari <i>seafood</i> dalam makanan kontinental2. Melakukan studi pustaka untuk mencari informasi tentang hidangan dari <i>seafood</i> dalam makanan kontinental.	30	Ceramah, Diskusi
	b. Menanya Mengajukan pertanyaan tentang pengertian ikan,	20	Diskusi



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

	<p>penggolongan ikan, penggolongan kerang-kerangan, struktur ikan, nutrisi dari ikan, pemilihan ikan, penyimpanan ikan, penanganan ikan, porsi dan, teknik pengolahan ikan, variasi hidangan ikan, variasi hidangan dari ikan berkulit keras, bumbu dan saus hidangan <i>seafood</i> dan menyimpan ikan/ <i>seafood</i></p> <p>c. Mengumpulkan informasi</p> <p>1. Melakukan diskusi dengan mengumpulkan data dari berbagai sumber informasi dan mencatat serta bertanya guna pemahaman lebih lanjut.</p> <p>2. Membuat rangkuman / resume tentang hidangan dari <i>seafood</i> dalam masakan kontinental.</p> <p>d. Mengasosiasi</p> <p>Setelah membuat rangkuman, siswa menghubungkan tentang hidangan dari <i>seafood</i> pada masakan kontinental terhadap mengolah dan menyajikan makanan kontinental yang dilakukan dengan cara:</p> <p>1. Membuat hasil laporan diskusi</p> <p>2. Mengevaluasi hasil diskusi</p> <p>3. Menyimpulkan hasil diskusi</p> <p>e. Mengkomunikasikan</p> <p>Mempresentasikan hasil diskusi</p> <p>f. Mengevaluasi</p> <p>Mengerjakan tes tertulis</p>	<p>65</p> <p>45</p> <p>60</p> <p>30</p>	<p>Diskusi/ Tanya Jawab</p> <p>Diskusi</p> <p>Presentasi</p> <p>Tes</p>
Penutup	<p>1. Guru bersama dengan siswa mengevaluasi hasil presentasi dan menyimpulkan hasil pembelajaran mendiskripsikan tentang hidangan dari <i>seafood</i> untuk dapat ditindak lanjuti pada pertemuan berikutnya yaitu praktik pembuatan hidangan dari <i>seafood</i>.</p>	<p>20</p>	<p>Tanya jawab</p>



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

	<p>2. Guru memberikan reward kepada kelompok yang seluruh anggotanya mendapat nilai diatas KKM dan salah satu anggotanya mendapat nilai terbaik di kelas.</p> <p>3. Tugas siswa untuk pertemuan berikutnya membuat rencana kerja praktik membuat hidangan dari <i>seafood</i> menggunakan buku format kegiatan belajar.</p>		
--	---	--	--

G. Media, Alat dan Sumber Belajar

1. Media : *Hand Out, Power Point*, Gambar, Buku dan Internet
2. Alat / Bahan : Laptop, LCD Proyektor
3. Sumber Belajar :
Buku :
Diktat : Sutriyati Purwanti. 2001. "Pengolahan Masakan Kontinental".
PTBB. FT. UNY

H. Penilaian Proses dan Hasil Belajar

1. Teknik Penilaian : Tes / Non Tes
2. Prosedur Penilaian :
 - a. Tes tertulis
 - b. Sikap pada waktu presentasi dan diskusi
 - c. Presentasi



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

JL. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

3. Penilaian

a. Kisi-kisi

No.	Aspek	Mekanisme dan Prosedur	Teknik Penilaian	Instrumen	Waktu penilaian
1	Sikap	Observasi Kerja Kelompok	Observasi Sikap Pengamatan	Penilaian Sikap Lembar Observasi	Selama pembelajaran dan saat diskusi
2	Pengetahuan	Tes Tertulis	Tes tertulis	Soal Tertulis	Selama pembelajaran dan saat diskusi
3	Keterampilan	Kinerja Presentasi		Penilaian Presentasi	Selama Pembelajaran inti

b. Instrumen Penilaian

1) Penilaian Sikap / Diskusi

Kelas : XI Jasa Boga 2
Kelompok : Pariwisata
Materi : Mendeskripsikan hidangan dari *seafood*
Pertemuan ke : 9
Tanggal : 20 September 2016

a) Pedoman Penskoran

Penilaian Sikap Pada Saat Pengamatan	Skor	Pedoman Penskoran
Observasi	1-10	<div>Nilai Raport Aspek SIKAP <u>(2xOBS)+(1xPD)+(1xPS)+(1xJUR)</u> 5</div>
Penilaian Diri	1-10	
Penilaian Sejawat	1-10	
Jurnal	1-10	



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

b) Lembar Penilaian Sikap

No.	NAMA SISWA	Nilai Sikap				NR Sikap	NILAI RAPORT		
							Konv	Pred	Catatan
		OBS	PD	PS	JUR				
1									
2									
3									
4									
5									
6									
7									

2) Penilaian Pengetahuan

a) Kisi-Kisi Soal (Essay/Uraian)

Kompetensi Inti	Kompetensi Dasar	Materi Pokok Pembelajaran	Indikator Esensial Soal	Bentuk Tes	Kode No Soal	Skor
Memahami dan menerapkan pengetahuan factual, konseptual, dan prosedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan	3.11. Mendeskripsikan hidangan dari <i>seafood</i>	3.11.1. Pengertian ikan	Menyebutkan pengertian ikan	essay	1	20
		3.11.2. Penggolongan ikan	Menyebutkan penggolongan ikan	essay	2	20
		3.11.5. Nutrisi ikan	Menyebutkan nutrisi dari ikan	essay	3	20
		3.11.6. Pemilihan ikan	Menyebutkan cara pemilihan ikan	essay	4	20



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.		3.11.7. Penyimpanan ikan	Menyebutkan cara penyimpanan ikan	essay	5	20
--	--	--------------------------	-----------------------------------	-------	---	----

Soal :

1. Jelaskan pengertian dari ikan !
2. Sebutkan penggolongan dari ikan !
3. Sebutkan kandungan nutrisi dari ikan !
4. Sebutkan cara pemilihan ikan yang baik dan benar !
5. Sebutkan cara penyimpanan ikan !

Jawaban :

1. Pengertian Ikan

Ikan atau biasa disebut *fish* diartikan semua binatang berdarah dingin yang hidup di air dan bernafas dengan insang. Ikan dapat dikelompokkan menjadi dua yaitu *fin fish* (ikan berkulit lunak) yang disebut ikan, dan *shellfish* yaitu ikan berkulit keras disebut kerang-kerangan. Bagian luar ikan tertutup sisik, sedang bagian luar kerang-kerangan tertutup kulit keras.

Ikan yang biasa dipakai dalam pengolahan makanan sebagian besar berasal dari laut, hanya sebagian kecil ditangkap di air tawar, seperti di sungai, danau, dan kolam-kolam ikan. Ikan sangat sedikit mengandung jaringan pengikat, karena itu apabila dikaitkan dengan pengolahan, ikan akan lebih cepat masak dibandingkan dengan daging. Jaringan pengikat pada ikan lebih banyak terdapat pada bagian ekor dan bagian daging yang berwarna merah. Jaringan pengikat yang terdapat dalam daging ikan mudah *terhidrolisa*. Dalam keadaan mentah struktur daging ikan sangat lunak dan halus.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

Berdasarkan tempat hidupnya, ikan digolongkan menjadi 2, yaitu ikan air asin dan ikan air tawar. Ikan air asin beraroma lebih tinggi daripada ikan air tawar. Ikan yang memiliki kandungan lemak yang tinggi memiliki aroma lebih dibandingkan dengan ikan yang memiliki kandungan lemak rendah. Ikan mengandung lemak antara 0,5–20%.

2. Penggolongan Ikan

Ikan digolongkan menjadi beberapa jenis berdasarkan pada kandungan lemak dan bentuk badannya. Berdasarkan kadar lemaknya dapat dikelompokkan menjadi 3, yaitu:

- a. *Leanfish*, atau ikan tak berlemak, mempunyai kandungan lemak 2% atau kurang.
- b. Medium *fatfish*, atau ikan berlemak, memiliki kandungan lemak antara 2–5%. Lemak ikan golongan *leanfish* dan medium *fatfish* banyak terkandung dalam hati ikan, seperti ikan *cod* dan *halibut* yang secara komersil dibuat minyak hati ikan.
- c. *Fatfish*, atau ikan berlemak tinggi, memiliki kandungan lemak di atas 5%. *Fatfish* memiliki pigmen warna lebih banyak dibandingkan jenis lainnya, sehingga ikan-ikan golongan ini dapat terlihat kuning ataupun pink dibandingkan dengan *leanfish* yang berwarna putih. Beberapa jenis *fatfish* antara lain *salmon*, *mackerel*, *herring*, dan belut.

Penggolongan ikan berdasarkan bentuk badannya dapat dikelompokkan menjadi dua, yaitu:

- a. *Flatfish*: bertubuh agak gepeng atau pipih. Ikan-ikan yang bertubuh pipih pada umumnya hidup dekat dasar laut. Berenang dengan tubuh horizontal, kedua matanya berada pada salah satu sisi atau sisi yang sama. Tubuh yang menghadap ke atas mempunyai warna yang lebih gelap daripada bagian tubuh yang menghadap ke bawah. Jenis-jenis ikan yang bertubuh pipih antara lain: ikan sebelah (*halibut*), ikan lidah (*tongue sole*), bawal hitam (*black pomfret*), bawal putih (*silver pomfret*), pari (*rays*), dan lain-lain.
- b. *Round fish*: yang bertubuh agak lonjong, dan kembung. Jenis ikan yang bertubuh bulat antara lain tongkol, tenggiri, mackarel, dan salmon. Di samping itu ikan jenis belut ikan kucing termasuk pula pada keluarga ini.

3. Nutrisi

Ikan merupakan salah satu bahan pangan yang mempunyai kandungan protein yang cukup tinggi. Dalam tubuh manusia protein mempunyai fungsi



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

yang sangat penting yaitu untuk pertumbuhan, serta membangun dan mengganti sel-sel tubuh yang telah rusak. Ikan selain berfungsi sebagai bahan makanan juga dapat berfungsi sebagai bahan untuk obat-obatan, bahan pakan ternak, bahan industri, dan lain-lain.

Nilai gizi pada ikan segar terdiri dari protein 17%, lemak 4,5%, air 76%, mineral dan vitamin 2,5% sampai 4,5%. Ikan sebagai sumber protein mempunyai kelebihan daripada sumber protein dari bahan lain. Protein ikan mengandung asam amino terutama kaya akan lisin. Selain kandungan protein yang tinggi juga mengandung asam lemak tak jenuh cukup tinggi serta vitamin dan mineral.

4. Pemilihan Ikan

Memilih ikan harus yang mempunyai mutu yang terbaik. Cara memilih ikan bisa dengan menggunakan indra penglihatan, perabaan, dan penciuman. Melalui panca indra tersebut dalam memilih ikan harus memenuhi kriteria:

- Warna pada kulit ikan mengkilat dan jernih. Berbeda dengan ikan yang busuk maka kulit ikan akan menjadi kusam atau suram dan tidak segar lagi.
- Sisik ikan melekat kuat pada kulitnya dan mengkilat.
- Apabila ditekan daging ikan dengan jari pada bagian perut jika ditekan cepat kembali pada keadaan semula atau kenyal, berarti ikan dalam keadaan rigor mortis atau belum busuk atau rusak.
- Bagian insang ikan masih berwarna merah segar dan lembaran insang kelihatan jelas.
- Bola mata ikan masih bening atau jernih, cerah, dan segar serta tidak tenggelam pada rongganya.
- Ikan yang masih segar mempunyai bau yang masih segar. Jika kedapatan ikan berbau amoniak atau belerang berarti ikan sudah busuk.

Sebaliknya ikan yang kurang segar mempunyai tanda:

- Mata; suram, pucat dan keruh, bila ditekan biji mata akan hancur dan tidak muncul kembali.
- Insang; kotor dan penuh dengan cairan yang melekat, tidak berwarna merah.
- Sisik; mudah lepas dari badan ikan.
- Bau; mulai mengeluarkan bau kurang sedap (amonia), berbau basi atau asam.
- Tubuh lembek.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

JL. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

5. Ikan merupakan bahan makanan yang mudah menjadi busuk, oleh karena itu lebih baik segera digunakan. Perubahan bau amis yang tajam merupakan tanda kerusakan dekomposisi. Proses kebusukan pada ikan dapat diminimalisir dengan teknik penyimpanan yang benar dan tepat. Proses penyimpanan yang dianjurkan pada ikan adalah dengan teknik basah dan dingin dan teknik pengawetan.

a. Teknik Penyimpanan Basah dan Dingin

Tujuan penyimpanan basah dan dingin adalah untuk mempertahankan suhu penyimpanan pada suhu -1 s/d 1°C , untuk menahan perpindahan bau dan aroma yang dipindahkan oleh bahan lain. Penanganan dan penyimpanan ikan bertujuan untuk mempertahankan kadar ikan, melindungi daging ikan dari kerusakan.

Teknik basah dan dingin ini menggunakan media refrigerator atau freezer, atau ice. Dengan media ini, proses pembekuan yang akan menunda bakteri atau mikroorganisme dalam ikan tidak akan berkembang biak sehingga ikan tidak akan mengalami kerusakan.

b. Teknik Pengawetan

Teknik pengawetan merupakan teknik penyimpanan yang mempunyai waktu yang lebih lama dibandingkan penyimpanan dengan cara pembekuan. Pengawetan yang sering diperlakukan dalam ikan seperti pengeringan, penggaraman, pengasapan, dan pengalengan. Dalam teknik pengawetan syarat yang harus dipenuhi adalah pemilihan ikan yang masih segar, kebersihan alat pengawetan, dilakukan sesuai dengan standar prosedur pengawetan, dan bebas dari bakteri, jamur dan kuman. Contoh hasil pengawetan ikan adalah: *smoked* (diasap) pada ikan *hering*, *haddock*, *salmon*, *pickled* (asinan) pada ikan *rollmop*, *salted* (digarami) pada ikan *cod*, *roe* (telur ikan) pada ikan *caviar*.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

3) Penilaian Keterampilan : Presentasi dan Diskusi

Tugas kelompok :

Presentasi kelompok dengan materi: pengertian ikan, penggolongan ikan, penggolongan kerang-kerangan, struktur ikan, nutrisi dari ikan, pemilihan ikan, penyimpanan ikan, penanganan ikan, porsi dan, teknik pengolahan ikan, variasi hidangan ikan, variasi hidangan dari ikan berkulit keras, bumbu dan saus hidangan *seafood* dan menyimpan ikan/ *seafood*

a) Lembar Penilaian Presentasi

No	Nama Siswa	No. Kelompok / Tema	Penilaian				Jumlah skor
			Kelancaran	Kekompakan	Keruntutan	Kesesuaian	
1							
2							
3							
4							
5							
6							



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

b) Rubrik Penilaian Keterampilan (Presentasi)

Aspek Yang Dinilai	Ketercapaian	Skor
Kelancaran Penyampaian	a. Materi telah disiapkan dari rumah b. Lancar menyampaikan materi c. Menggunakan bahasa yang baik (baku dan lugas) d. Penyampaian jelas (dengan suara yang jelas dan keras)	25 = Jika 4 point dilakukan 20 = Jika 3 point dilakukan 15 = Jika 2 point dilakukan 10 = Jika 1 point dilakukan
Kekompakan	a. Presentasi disiapkan oleh semua anggota kelompok b. Materi dan <i>power point</i> telah disiapkan dari rumah c. Kompak dalam menyampaikan materi (saling membantu) d. Kompak dalam menjawab pertanyaan	25 = Jika 4 point dilakukan 20 = Jika 3 point dilakukan 15 = Jika 2 point dilakukan 10 = Jika 1 point dilakukan
Keruntutan Penyampaian	a. Penyampaian materi sesuai teks b. Materi disampaikan urut c. Dapat menjelaskan secara baik	25 = Jika 3 point dilakukan 20 = Jika 2 point dilakukan 15 = Jika 1 point dilakukan
Kesesuaian Materi	a. Materi yang disampaikan sesuai ketentuan b. Jawaban yang disampaikan sesuai dengan konteks pertanyaan	25 = Jika 2 point dilakukan 20 = Jika 1 point dilakukan

Yogyakarta, 16 September 2016

Mengetahui,

Guru Pembimbing Lapangan

Sri Rejeki Wahyuningsih S.Pd

NIP. 19650415 199003 2 004

Mahasiswa PPL

Deby Subiyantoro

NIM. 15511247012



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

HANDOUT

1. Pengertian Ikan

Ikan atau biasa disebut *fish* diartikan semua binatang berdarah dingin yang hidup di air dan bernafas dengan insang. Ikan dapat dikelompokkan menjadi dua yaitu *fin fish* (ikan berkulit lunak) yang disebut ikan, dan *shellfish* yaitu ikan berkulit keras disebut kerang-kerangan. Bagian luar ikan tertutup sisik, sedang bagian luar kerang-kerangan tertutup kulit keras.

Ikan yang biasa dipakai dalam pengolahan makanan sebagian besar berasal dari laut, hanya sebagian kecil ditangkap di air tawar, seperti di sungai, danau, dan kolam-kolam ikan. Ikan sangat sedikit mengandung jaringan pengikat, karena itu apabila dikaitkan dengan pengolahan, ikan akan lebih cepat masak dibandingkan dengan daging. Jaringan pengikat pada ikan lebih banyak terdapat pada bagian ekor dan bagian daging yang berwarna merah. Jaringan pengikat yang terdapat dalam daging ikan mudah *terhidrolisa*. Dalam keadaan mentah struktur daging ikan sangat lunak dan halus.

Berdasarkan tempat hidupnya, ikan digolongkan menjadi 2, yaitu ikan air asin dan ikan air tawar. Ikan air asin beraroma lebih tinggi daripada ikan air tawar. Ikan yang memiliki kandungan lemak yang tinggi memiliki aroma lebih dibandingkan dengan ikan yang memiliki kandungan lemak rendah. Ikan mengandung lemak antara 0,5–20%.

2. Penggolongan Ikan

Ikan digolongkan menjadi beberapa jenis berdasarkan pada kandungan lemak dan bentuk badannya. Berdasarkan kadar lemaknya dapat dikelompokkan menjadi 3, yaitu:

- a. *Leanfish*, atau ikan tak berlemak, mempunyai kandungan lemak 2% atau kurang.
- b. Medium *fatfish*, atau ikan berlemak, memiliki kandungan lemak antara 2–5%. Lemak ikan golongan *leanfish* dan medium *fatfish* banyak terkandung dalam hati ikan, seperti ikan *cod* dan *halibut* yang secara komersil dibuat minyak hati ikan.
- c. *Fatfish*, atau ikan berlemak tinggi, memiliki kandungan lemak di atas 5%. *Fatfish* memiliki pigmen warna lebih banyak dibandingkan jenis lainnya, sehingga ikan-ikan golongan ini dapat terlihat kuning ataupun pink



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

JL. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

dibandingkan dengan *leanfish* yang berwarna putih. Beberapa jenis *fatfish* antara lain *salmon*, *mackerel*, *herring*, dan belut.

Penggolongan ikan berdasarkan bentuk badannya dapat dikelompokkan menjadi dua, yaitu:

- a. *Flatfish*: bertubuh agak gepeng atau pipih. Ikan-ikan yang bertubuh pipih pada umumnya hidup dekat dasar laut. Berenang dengan tubuh horizontal, kedua matanya berada pada salah satu sisi atau sisi yang sama. Tubuh yang menghadap ke atas mempunyai warna yang lebih gelap daripada bagian tubuh yang menghadap ke bawah. Jenis-jenis ikan yang bertubuh pipih antara lain: ikan sebelah (*halibut*), ikan lidah (*tongue sole*), bawal hitam (*black pomfret*), bawal putih (*silver pomfret*), pari (*rays*), dan lain-lain.
- b. *Round fish*: yang bertubuh agak lonjong, dan kembung. Jenis ikan yang bertubuh bulat antara lain tongkol, tenggiri, mackarel, dan salmon. Di samping itu ikan jenis belut ikan kucing termasuk pula pada keluarga ini.

3. Penggolongan Kerang-kerangan

Shellfish atau kerang-kerangan berbeda dengan *finfish*. Kerang-kerangan mempunyai kulit luar yang keras. Kerang-kerangan tidak mempunyai tulang belakang atau rangka internal. Tubuh binatang ini sebenarnya lunak, kulit yang mengeras di bagian luarnya berfungsi sebagai pelindung. Binatang berkulit keras ini sebagian besar terdapat di laut, namun beberapa jenis dapat pula dijumpai di air tawar. *Shellfish* dapat diklasifikasikan menjadi dua kelas, yaitu molusca dan crustacea.

a. Molusca

Molusca adalah binatang yang hidup di perairan laut arus lemah yang pada tubuhnya menempel sepasang kulit keras atau cangkang. Selain itu juga terdapat molusca yang hanya mempunyai satu kulit, contohnya siput, keong, tiram, kerang. Ada juga molusca yang tidak mempunyai kulit contohnya cumi-cumi dan gurita. Molusca tidak mempunyai tulang belakang, paling banyak hidup dalam air laut, dan juga beberapa hidup di air tawar atau perairan darat. Molusca yang banyak dipakai di restaurant antara lain oyster atau tiram, mussel atau remis, clam atau kijing, dan scallop.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

JL. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

b. Crustacea

Crustacea adalah binatang dengan kulit yang bersegmen atau berbukubuku. Pada kakinya terdapat sendi-sendi yang beruas-ruas. Crustacea terdiri dari bermacam-macam jenis. Crustacea mempunyai lima pasang kaki yang berengsel, pada ujungnya mempunyai sapit. Tubuh tertutup oleh kalsium yang merupakan hasil sekresi sehingga kulitnya keras. Dalam usaha boga jenis crustacea yang sangat digemari antara lain lobster (udang laut), rock lobster (udang batu), shrimp (udang), crab (kepiting, ketam, yuyu). Termasuk udang juga udang galah dan udang windu. Kerang membutuhkan waktu memasak yang sangat pendek dan sebaiknya tidak dimasak terlalu lama. Kerang sebaiknya berada pada suhu kamar sebelum dimasak.

4. Struktur Ikan

Ikan sangat sedikit mengandung jaringan pengikat. Hal ini merupakan perbedaan yang paling jelas antara ikan dengan daging. Perbedaan ini apabila dikaitkan dengan pengolahan ikan, maka berarti ikan akan cepat masak, menggunakan metode memasak panas basah ditujukan untuk mempertahankan *moistness* bukan untuk melunakkan daging ikan. Jaringan pengikat lebih banyak terdapat pada ekor dan bagian daging ikan yang berwarna merah. Jaringan pengikat yang terdapat dalam daging ikan mudah terhidrolisa. Dalam keadaan mentah struktur daging ikan sangat lunak dan halus.

5. Nutrisi

Ikan merupakan salah satu bahan pangan yang mempunyai kandungan protein yang cukup tinggi. Dalam tubuh manusia protein mempunyai fungsi yang sangat penting yaitu untuk pertumbuhan, serta membangun dan mengganti sel-sel tubuh yang telah rusak. ikan selain berfungsi sebagai bahan makanan juga dapat berfungsi sebagai bahan untuk obat-obatan, bahan pakan ternak, bahan industri, dan lain-lain.

Nilai gizi pada ikan segar terdiri dari protein 17%, lemak 4,5%, air 76%, mineral dan vitamin 2,5% sampai 4,5%. Ikan sebagai sumber protein mempunyai kelebihan daripada sumber protein dari bahan lain. Protein ikan mengandung asam amino terutama kaya akan lysin. Selain kandungan protein yang tinggi juga mengandung asam lemak tak jenuh cukup tinggi serta vitamin dan mineral.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

6. Pemilihan Ikan

Memilih ikan harus yang mempunyai mutu yang terbaik. Cara memilih ikan bisa dengan menggunakan indra penglihatan, perabaan, dan penciuman. Melalui panca indra tersebut dalam memilih ikan harus memenuhi kriteria:

- a. Warna pada kulit ikan mengkilat dan jernih. Berbeda dengan ikan yang busuk maka kulit ikan akan menjadi kusam atau suram dan tidak segar lagi.
- b. Sisik ikan melekat kuat pada kulitnya dan mengkilat.
- c. Apabila ditekan daging ikan dengan jari pada bagian perut jika ditekan cepat kembali pada keadaan semula atau kenyal, berarti ikan dalam keadaan rigor mortis atau belum busuk atau rusak.
- d. Bagian insang ikan masih berwarna merah segar dan lembaran insang kelihatan jelas.
- e. Bola mata ikan masih bening atau jernih, cerah, dan segar serta tidak tenggelam pada rongganya.
- f. Ikan yang masih segar mempunyai bau yang masih segar. Jika kedapatan ikan berbau amoniak atau belerang berarti ikan sudah busuk.

Sebaliknya ikan yang kurang segar mempunyai tanda:

- a. Mata; suram, pucat dan keruh, bila ditekan biji mata akan hancur dan tidak muncul kembali.
- b. Insang; kotor dan penuh dengan cairan yang melekat, tidak berwarna merah.
- c. Sisik; mudah lepas dari badan ikan.
- d. Bau; mulai mengeluarkan bau kurang sedap (amonia), berbau basi atau asam.
- e. Tubuh lembek.

7. Penyimpanan Ikan

Ikan merupakan bahan makanan yang mudah menjadi busuk, oleh karena itu lebih baik segera digunakan. Perubahan bau amis yang tajam merupakan tanda kerusakan dekomposisi. Proses kebusukan pada ikan dapat diminimalisir dengan teknik penyimpanan yang benar dan tepat. Proses penyimpanan yang dianjurkan pada ikan adalah dengan teknik basah dan dingin dan teknik pengawetan.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

JL. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

a. Teknik Penyimpanan Basah dan Dingin

Tujuan penyimpanan basah dan dingin adalah untuk mempertahankan suhu

penyimpanan pada suhu -1 s/d 1°C , untuk menahan perpindahan bau dan aroma yang dipindahkan oleh bahan lain. Penanganan dan penyimpanan ikan bertujuan untuk mempertahankan kadar ikan, melindungi daging ikan dari kerusakan.

Teknik basah dan dingin ini menggunakan media refrigerator atau freezer, atau ice. Dengan media ini, proses pembekuan yang akan menunda bakteri atau mikroorganisme dalam ikan tidak akan berkembang biak sehingga ikan tidak akan mengalami kerusakan.

Metode penyimpanan basah dan dingin dapat melalui dua cara, yaitu:

- 1). Penyimpanan dalam pecahan es. Cara penyimpanan dalam pecahan es dengan menggunakan drip-an agar es yang mencair dapat mengalir keluar, dan pecahan es dapat diganti setiap hari.
- 2). Penyimpanan dalam alat pendingin. Penyimpanan dengan alat pendingin menggunakan suhu antara -1 s/d 1°C . Caranya ikan dibungkus atau diletakkan dalam alat pembungkus yang benar-benar kedap air kemudian dimasukkan alat pendingin.

Penyimpanan ikan sebaiknya disimpan di tempat tersendiri, atau dipisah dari bahan makanan lain karena ikan mempunyai bau yang sangat tajam. Masa penyimpanan ikan segar dapat bertahan sampai dua hari. Bila menginginkan menyimpan lebih lama maka lebih baik ikan dibekukan. Ikan beku baik disimpan dalam suhu -18°C atau lebih dingin. Penanganan ikan mentah beku dilakukan dengan *thawing*, sebaiknya dilakukan dengan alat pendingin. *Thawing* dalam alat pendingin dilakukan 18–36 jam atau dengan ikan dibungkus dengan bungkus kedap air. *Thawing* dilakukan di bawah air mengalir. Ikan beku dalam potongan kecil-kecil misalnya, steak hingga beratnya kurang lebih 226 gram, dapat dimasak langsung dari keadaan beku. Cara ini bertujuan untuk mempermudah penanganan dan menjaga hilangnya drip yang berlebihan.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id



Gambar 1. Ikan yang disimpan dalam es

b. Teknik Pengawetan

Teknik pengawetan merupakan teknik penyimpanan yang mempunyai waktu yang lebih lama dibandingkan penyimpanan dengan cara pembekuan. Pengawetan yang sering diperlakukan dalam ikan seperti pengeringan, penggaraman, pengasapan, dan pengalengan. Dalam teknik pengawetan syarat yang harus dipenuhi adalah pemilihan ikan yang masih segar, kebersihan alat pengawetan, dilakukan sesuai dengan standar prosedur pengawetan, dan bebas dari bakteri, jamur dan kuman. Contoh hasil pengawetan ikan adalah: *smoked* (diasap) pada ikan *hering*, haddock, salmon, *pickled* (asinan) pada ikan *rollmop*, *salted* (digarami) pada ikan cod, *roe* (telur ikan) pada ikan caviar.

Ditinjau dari produk akhir yang dikehendaki, pengawetan ikan dapat dilakukan dengan tiga cara:

- 1). Pengawetan ikan segar; cara ini dilakukan dengan pengaturan suhu, pendinginan, pembekuan, pengeringan, pengasapan, dan pengalengan.
- 2). Pengawetan dengan menggunakan bahan-bahan kimia, penggaraman, pencukaian.
- 3). Pengawetan dengan mikrobiologi; pemedaan. (Nugraheni, 2005)

8. Penanganan Ikan

a. Penanganan Ikan

Ikan hidup di air dan akan mati kalau keluar dari habitatnya. Namun kematian ikan dapat melalui beberapa cara yaitu mati dibiarkan kekurangan oksigen atau dibunuh. Selama ikan mati akan mengalami beberapa perubahan yang sangat cepat karena mengingat ikan merupakan bahan pangan yang sangat mudah rusak. Adapun tahap-tahap perubahan setelah ikan mati sebagai berikut:

- 1). Setelah ikan mati, ikan akan mengalami peristiwa "rigor mortis" yaitu peristiwa menjadi kaku pada tubuh ikan karena akibat reaksi biokimia. Tingkat kecepatan proses rigor mortis dipengaruhi oleh beberapa faktor,



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

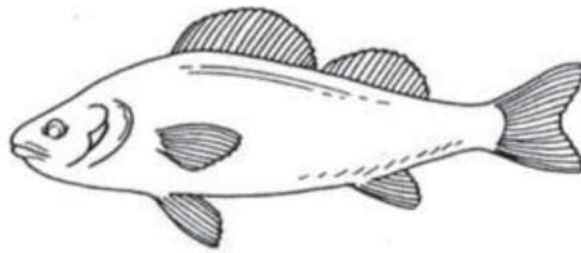
SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

yaitu jenis ikan, keadaan ikan waktu mendarat, cara ikan dibunuh, suhu, dan kondisi lingkungan penyimpanan.

- 2). Tahap selanjutnya adalah dimulai proses kebusukan karena mikroorganisme yang menghasilkan lendir pada permukaan badan ikan yang disebabkan oleh proses rigor mortis, autolisis, dan kebusukan karena bakteri.
- 3). Proses autolisis, yaitu peristiwa penguraian protein dan lemak dalam tubuh ikan karena pengaruh enzim yang diakibatkan oleh perubahan struktur jaringan daging ikan. Peristiwa ini akan membuat daging ikan menjadi lunak dan mudah terpisah dari tulangnya.
- 4). Kebusukan pada ikan yang disebabkan oleh tumbuh dan berkembangbiaknya bakteri. Bakteri pada ikan berasal dari dalam ikan, berasal dari isi perut dan usus, sedangkan bakteri yang berasal dari luar ikan disebabkan oleh gangguan serangga (lalat dan serangga penyebab penyakit) dan binatang kecil (tikus, kutu, kucing). Reaksi dari proses kebusukan ini akan menghasilkan bau yang kurang sedap seperti bau amoniak, bau belerang, dan bau tak sedap lainnya.



Gambar 2. Ikan utuh

b. Penanganan pada *Shellfish*

1). Kepiting (Crab)

Bentuk kepiting lonjong dan pipih, warna kulit luar abu-abu gelap dan hitam. Warna kulit ini berubah menjadi kemerah-merahan setelah dimasak. Kaki besar dan mempunyai capit yang kuat. Kepiting dibeli dalam keadaan hidup. Kepiting yang lebih besar lebih menguntungkan daripada yang kecil-kecil. Kepiting disimpan setelah direbus. Bagian daging dan bagian lainnya dipisahkan.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

2). Udang Barong (Spiny Lobster)

Bentuk badan bulat lonjong, bagian kepala terdiri dari satu ruas kulit keras dan tebal. Bagian ini ditutupi oleh duri-duri besar dan kecil dan di ujung kepala terdapat dua duri besar yang menonjol ke depan. Pada bagian kepala tumbuh 6 pasang kaki dan dua sungut atau antena. Bagian badan nampak beruas-ruas dan ekor seperti kipas. Panjang biasanya 30–40 cm. Warna umumnya hijau tua, merah coklat, atau ungu kecoklatan. Kadang-kadang terdapat bintik-bintik putih atau garis-garis melintang. Cara memasak lobster ini dengan teknik boiling dan grilling.

3). Udang (*Shrimp* dan *Prawn*)

Shrimp dan prawn dalam pengolahan makanan hanya dibedakan berdasarkan besar dan panjang badannya. Shrimp merupakan udang-udang yang mempunyai tubuh pendek, baik yang hidup di air laut maupun di air tawar, jenis shrimp misalnya udang tawar (*fresh water shrimp*) sedang prawn meliputi udang-udang yang mempunyai tubuh lebih panjang dan agak besar baik yang hidup di air laut maupun di air tawar. Jenis prawn antara lain udang windu dan udang putih (*banana white prawn*), udang dogol, dan udang galah.

c. Cara Membersihkan Ikan

- 1). Cuci ikan yang akan dibersihkan untuk melepaskan semua kotoran dan pasir yang mungkin melekat pada badan.
- 2). Potong semua sirip dan insang, kemudian keluarkan insangnya.
- 3). Buat torehan dari lubang dubur menuju bagian kepala.
- 4). Keluarkan semua bagian isi perut dan bagian dalam lainnya.
- 5). Keluarkan kantong darah yang melekat pada tulang belakang.
- 6). Buang sisik semua ikan bila diperlukan.
- 7). Cuci dan bilas air dingin, kemudian keringkan pada suatu tempat yang memungkinkan air dapat menetes.

d. Cara Memotong Ikan

1). Filleting dan Skinning Flatfish

Bagian daging ikan yang berada di kedua sisi ikan atau mengapit tulang belakang disebut "*fillet*". Ikan bagian ini terdiri dari daging ikan yang tebal. *Fillet* juga berarti suatu proses pekerjaan untuk memotong atau memisahkan bagian fillet, sedangkan istilah *skinning* berarti menguliti (memisahkan kulit dari daging).



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

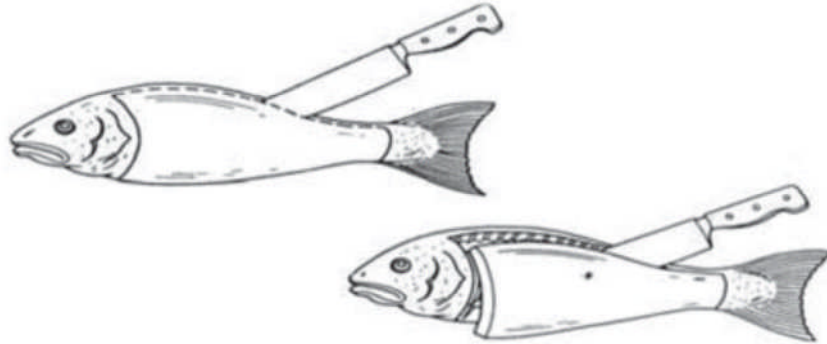
SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

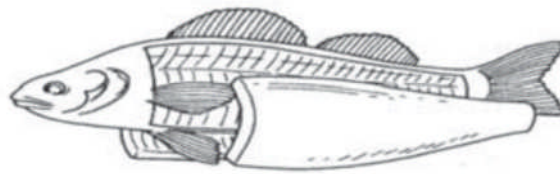
Proses *filleting*

- 1) Letakkan ikan pada chopping board, bagian yang gelap menghadap ke atas, bagian ekor mengarah pada badan kita.
- 2) Buat torehan di atas tulang belakang (di tengah-tengah dari kepala menuju ekor).



Gambar 3. Proses Fillet

- 3) Bila bagian kepala masih melekat pada badan, buat torehan melintang untuk memisahkan kepala dengan fillet.



Gambar 4 Hasil Fillet

- 4) Keluarkan fillet bagian kiri, dengan cara menekan fillet ke kiri dan menggerakkan.
- 5) Pisau di atas tulang, dari bagian tulang belakang ke arah luar (fillet 1 telah dikeluarkan).
- 6) Putar kedudukan ikan hingga bagian kepala mengarah pada badan kita, lalu keluarkan fillet 2 dengan mengulangi tahapan ke-4.
- 7) Balik posisi ikan sehingga bagian tulang menghadap ke bawah ulangi tahapan ke-4 dan 5 untuk mengeluarkan fillet 3 dan 4.

Proses *skinning*

- 1) Letakkan sebuah fillet pada *chopping board*, bagian kulit menghadap ke bawah, bagian ekor di sebelah kiri.
- 2) Pegang ujung ekor dengan tangan kiri, potong daging ekor sesedikit mungkin tanpa memotong kulit.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

3) Gerakkan pisau seperti gerakan menggergaji dari bagian ekor menuju bagian kepala. Pisau berjalan tepat di antara bagian kulit dan daging.

4) Ulangi proses ini untuk fillet yang lain.

Keterangan: Hasil: 4 *fillet* sudah bersih.

1) Tulang ikan dapat digunakan untuk membuat kaldu ikan.

2) Kulit dibuang.

b. *Filleting and Skinning Round Fish*

"*Round fish*" meliputi ikan yang bertubuh bulat lonjong. Pada jenis ini termasuk keluarga belut, keluarga ini dikuliti dan di"*fillet*" dengan cara yang berbeda dari cara yang diikuti untuk mem"*fillet*" round fish lainnya.

Proses *filleting round fish*

Sebelum round fish di"*fillet*", ikan biasanya sudah dibersihkan, bagian-bagian yang tidak berguna sudah dipotong, kepala ikan kadang-kadang sudah dipotong sebelumnya tetapi mungkin juga masih bersatu dengan badan.

1) Letakkan ikan pada *chopping board*, bagian punggung mengarah ke badan kita, dan kepala di sebelah kanan.

2) Buat torehan sepanjang tulang belakang kira-kira sedalam 2 cm, dari kepala ke arah ekor. Torehan ini untuk mengetahui bahwa pisau berjalan tepat di atas tulang punggung atau tulang sirip punggung.

3) Bila bagian kepala masih ada, pisahkan bagian *fillet* dengan memotong sesedikit mungkin kepala/insang.

4) Angkat bagian fillet dengan tangan kiri, kemudian gerakkan pisau di atas tulang sirip untuk memisahkan *fillet*.

5) *Fillet* jangan diangkat terlalu tinggi yang memungkinkan fillet rusak, pisau diusahakan tidak menoreh atau merusak daging.

6) Potong urat daging pada tulang belakang. Urat-urat ini tampak seperti tulang muda yang kuat. Setelah tulang ini dipotong, lanjutkan proses *filleting* pada sisi berikutnya, sehingga seluruh fillet dapat dibersihkan dari tulang belakang.

7) Putar balik posisinya sehingga bagian tulang menghadap ke bawah, bagian belakang menghadap ke badan, dan bagian ekor di sebelah kanan.

8) Ikuti proses di atas sehingga fillet dapat dipotong dan diambil.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

Proses menguliti/skinning round fish

Setelah proses filleting dari round fish dipotong menjadi porsi-porsi tertentu. Ada dua cara yang dapat ditempuh, yaitu:

- 1) *Filleting – Skinning – Portioning*
- 2) *Filleting – (Portioning and Skinning).*

Tabel 1. Keuntungan dan Kerugian dari Dua Proses Menguliti

	Cara Pertama	Cara Kedua
Keuntungan	a. Proses portioning dapat dilakukan Lebih cepat b. Berat dan besarnya masing-masing porsi dapat diterka lebih cepat	Waktu yang diperlukan lebih cepat karena proses portioning dan skinning dilakukan bersama
Kerugian	Proses skinning memerlukan waktu yang agak lama, terutama pada ikan yang besar dan panjang	Besar masing-masing agak sulit diterka, sehingga cara ini hanya bisa dilakukan oleh orang yang cukup berpengalaman

Cara untuk menguliti *fillet* dari *round fish* adalah:

- 1) Letakkan *fillet* pada chopping board bagian kulit ke bawah, bagian ekor di sebelah kiri.
- 2) Pegang ujung ekor dengan tangan kiri sesedikit mungkin.
- 3) Potong bagian daging melintang hingga pisau menyentuh kulit ikan.
- 4) Gerakkan pisau seperti gerak menggergaji, di antara daging dan kulit.
Pisau dalam posisi miring ke kiri.

Catatan:

- 1) Bila pisau dalam posisi tegak: bagian kulit mudah terpotong.
- 2) Bila pisau terlalu miring: banyak sisa-sisa daging tersisa pada kulit.

Hasil: fillet yang bersih

- 1) Tulang ikan dapat digunakan untuk kaldu ikan.
- 2) Kulit dibuang.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

JL. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

c. Nama Potongan

- 1) *Fillet*; Potongan ikan utuh dan sudah dibuang tulang dan kulitnya untuk ikan berbentuk badan bulat menjadi 2 fillet dan ikan berbentuk badan pipih menjadi 4 fillet.
- 2) *Delice*; Potongan fillet utuh panjang kemudian disimpul menjadi bulatan atau dilipat 2, bagian dalam ada di luar.
- 3) *Paupiette; Dean* difillet tipis, diisi lalu digulung, disebut juga *rolled fillet*.
- 4) *Goujon (Goujonette)*; Panjang potongan kurang lebih 6–8 cm dengan tebal 0,5–1 cm. *Goujon* biasanya dibuat dari trimming yang didapat pada waktu proses portioning.
- 5) *Troncon*; Potongan ikan dipotong dari ikan yang bertubuh bulat (*round fish*). Potongan ikan berbentuk *troncon* ini bulat utuh bersama durinya.

9. Porsi dan Teknik Pengolahan Ikan

Perbedaan kandungan lemak dan bentuk ikan merupakan salah satu faktor untuk menentukan pemilihan metode memasak. Ikan tak berlemak dan berlemak sedang apabila dimasak akan mudah menjadi kering terutama bila terjadi *overcooking*. Metode memasak panas basah terutama *poaching* sangat cocok untuk jenis *leanfish* karena metode ini mampu mempertahankan *moistness*. Berikut ini beberapa petunjuk porsi dan teknik olah yang dapat digunakan untuk mengolah ikan.

1. Porsi Ikan

Berapa banyak kita membeli ikan untuk masing-masing porsi dapat disajikan dalam tabel berikut:

Tabel 2. Jenis dan porsi ikan

No.	Jenis	Ukuran
1.	Ikan utuh (<i>white</i>)	275–350 gr
2.	Ikan utuh (<i>white</i>) tanpa kepala	225–275 gr
3.	Ikan utuh berlemak (<i>oily fish</i>)	200–225 gr
4.	Ikan utuh berlemak (<i>oily fish</i>) tanpa kepala	175–200 gr
5.	<i>Fish steak</i>	175–225 gr
6.	<i>Fish fillet</i>	100–175 gr
7.	<i>Fish portion</i>	100–175 gr



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

Tabel 3. Teknik cara mengolah ikan berdasarkan macam potongan

No.	Jenis	Ukuran
1.	Darne	– Boiling – Braising – Grilling
2.	Troncom	– Grilling – Frying – Deep fat frying
3.	Supreme/fillet	– Grilling – Frying – Deep fat frying

2. Tehnik Olah

a. *Boiling* (Merebus)

Teknik mengolah bahan makanan dalam cairan yang sedang mendidih (100°C). Ciri-ciri air mendidih adalah cairan akan menggelembungkan memecah di atas permukaan air.

Prinsip dasar *boiling*:

- 1) Cairan harus mendidih dengan suhu 100°C.
- 2) Untuk menghemat energi sebelum cairan mendidih, alat perebus harus ditutup dan dibuka ketika bahan makanan akan dimasukkan.
- 3) Buih yang ada di atas permukaan air harus dibuang untuk mencegah bersatu kembali ke dalam cairan sehingga mempengaruhi mutu makanan.
- 4) Alat perebus harus disesuaikan dengan cairan dan jumlah bahan makanan yang akan diolah.

b. *Braising* (Merebus dalam Cairan Sedikit)

Braising adalah suatu teknik merebus bahan makanan dalam cairan sedikit atau setengah dari bahannya dalam panci tertutup dan dilakukan dengan api kecil secara perlahan-lahan. Braising bisa dilakukan di dalam oven atau di atas perapian (kompor).

Adapun proses *braising* adalah:

- 1) Bahan dipotong rapi sesuai dengan petunjuk resep.
- 2) Cairkan mentega dalam sauce pan, masukkan daging, balik hingga warna kecoklatan, sedangkan sayuran diaduk sambil bolak-balik.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

- 3) Masukkan daging dalam *braising pan*, siram dengan kaldu secukupnya, jangan sampai terendam seluruhnya.
- 4) Jika proses pengolahan dalam oven, *braising pan* ditutup rapat dan masukkan dalam oven, sedangkan jika diolah di atas kompor (perapian) posisi *braising pan* tertutup.

c. Grilling (Membakar)

Adalah teknik mengolah makanan di atas lempengan besi panas (*griddle*) yang diletakkan di atas perapian. Suhu yang dibutuhkan untuk *grill* sekitar 292° C. Panas ini biasanya oleh bahan bakar arang kayu, batu bara, atau alat elektrik lainnya. *Grill* juga bisa dilakukan di atas bara api langsung dengan jeruji panggang atau alat bantu lainnya. Prinsip dasar *grilling* adalah:

- 1) Pilih bagian daging yang empuk dan mutu terbaik.
- 2) Sebelum digrill, daging direndam dalam bumbu (*marinade*).
- 3) Olesi permukaan *griddle* dengan minyak dan bahan makanan untuk menghindari lengket.
- 4) Gunakan jepitan untuk membalikkan makanan, jangan menggunakan garpu, karena bila tertusuk pada bahan makanan, cairan akan menjadi keluar.

d. Frying (Menggoreng)

Adalah mengolah bahan makanan dengan minyak yang banyak hingga memperoleh hasil yang krispi atau kering (*deep frying*), teknik *deep frying* ini sebaiknya dilakukan ketika akan dihidangkan. Bahan makanan harus terendam dalam minyak. Jika bahan makanan telah matang biasanya akan mengapung di atas permukaan minyak.

Prinsip dasar menggoreng dalam minyak banyak (*deep frying*).

- 1) Memakai minyak goreng berbentuk cair seperti minyak kelapa, minyak salad, minyak jagung atau minyak zaitun, sedangkan pemakaian mentega atau margarin tidak sesuai karena akan mudah berubah warna jika terlalu lama dimasak dan akan mempengaruhi produknya.
- 2) Selama proses menggoreng, makanan harus terendam seluruhnya dalam minyak.
- 3) Pada saat memulai menggoreng pastikan minyak telah panas sesuai suhu yang diinginkan.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

- 4) Menggunakan api yang sedang saat menggoreng.
- 5) Setelah makanan matang, tiriskan minyak kemudian letakkan di atas kertas untuk menghisap sisa minyak goreng yang masih tersisa pada makanan.

10. Variasi Hidangan Ikan (*Fish Dishes*)

- a. *Poach Salmon*: Ikan salmon dipoach, kemudian dinginkan. Sebelum disajikan kupas kulitnya, garnis dengan irisan jeruk, batang parsley dan aspic jelly yang dipotong dadu.
- b. *Grilled Sesame Trout*: Marinade ikan dalam lemon juice, garam, dan merica selama 3 jam. Susun dalam *grill pan*, tuangkan biji wijen yang telah dimasak dengan *butter* sampai kental, *grill* sambil terus dibasting dalam prosesnya.
- c. *Deep Fried Fish Fillet*: *Fish fillet*, celupkan pada adonan (*batter*), goreng dengan minyak banyak, sampai coklat dan krispi.
- d. *Fried Fish a'la Margherita*: *Fish fillet* digoreng sebentar (2–3 menit) supaya lunak, tambahkan *reduksi puree tomat*, *simmer* kira-kira 5 menit. Sajikan dalam *hot serving dish*.
- e. *Marinated Halibut Steaks*: Ikan Halibut *marinade* dalam minyak, cuka, dan bumbu. *Grill* sambil terus dibasting sampai empuk.
- f. *Salmon Steak with Cucumber Salad*: *Poach Salmon Steak* disajikan dengan *cucumber and onion salad*.



Gambar 5. Belut Goreng

- g. *Fish Cakes*: Campuran ikan dengan *mashed potatoes*, bumbu, susu, dan telur. Adonan diroll, potong-potong dan panir kemudian digoreng dengan minyak banyak.
- h. *Country Fish Pie*: Campuran *white fish* dan salmon, garam, jamur, telur rebus, dan *parsley*. Isikan dalam *shortcrust pastry*. Glaze dengan kocokan telur.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

JL. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

- i. *Stuffed Mackerel Fillet*: Apel cincang dimasak dengan *butter* dan seledri. *Fillet* ikan mackerel diatur, tuang dengan masakan apel dan panggang. *Garnish* dengan irisan *gherkin*, dan *glaze* dengan sausnya.
- j. *Halibut Steak with Aubergine Sauce*: Ikan halibut yang digrill dengan saus *aubergine*, tomat, bawang bombay, *green pepper*, dan *white wine*.



Gambar 6. Ikan saus asam manis

11. Variasi Hidangan dari Ikan Berkulit Keras (*Shellfish Dishes*)

- a. *Paela*: Campuran *shellfish*, ayam, dan sosis dengan cabe, tomat dan bawang putih, masak dengan *saffron rice*.
- b. *Steamed Clams*: Kerang dikukus sampai kulitnya terbuka, sajikan dengan mentega dan kaldu harum.
- c. *Grilled Prawn with Garlic Butter*: Udang disusun dalam *grill pan*, tuangi *garlic butter*, panggang 5–8 menit sampai udangnya matang. Pindahkan pada *hot plate*, tuang kelebihan butter, hiasi dengan parsley dan irisan lemon.
- d. *Crab Toast*: Campuran yang mewah antara daging kepiting, butter, susu, *sherry* dan *breadcrumbs*, sajikan panas di atas roti panggang.
- e. *Crab Gratin*: Kepiting dimasak, keluarkan dagingnya, campur dengan *breadcrumbs*, keju parut, mustard, bumbu garam merica. Masukkan kembali dalam cangkangnya. Selesaikan dengan *diau gratin*. Sajikan dengan *Fried Banana*.
- f. *Crab Cakes*: Daging kepiting ditambah mayonnaise, *parsley*, dan bumbu-bumbu. Bentuk dengan sendok, kemudian goreng. Sajikan dengan *tar tar sauce*.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

JL. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

- g. *Grilled Lobster with Shrimp Sauce*: Lobster dibelah dua, diolesi minyak sayur, butter, dan bumbu, masak dengan cara *grill*. Tambahkan *shrimp sauce*, *garnish* dengan batang parsley.
- h. *Lobster Thermidor*: Daging lobster ditambahkan pada bumbu *shallots*, *parsley*, *tarragon*, *saute*, tambahkan *béchamel sauce*. Masukkan dalam kulit *lobster*, taburi keju parut, masukkan *griller* sampai berwarna coklat.

12. Bumbu dan Saus Hidangan *Seafood*

Berikut ini beberapa olahan ikan yang menggunakan saus. Saus yang dapat dipadankan untuk hidangan seafood adalah:

- a. Saus asam manis; untuk membuat saus ini adalah air, cuka, saus inggris, sus tomat, gula pasir, lea perrin, air ramuan (sari apel, nanas, wortel, lobak, seledri, bawang Bombay, daun ketumbar).
- b. Saus kung fo; saus yang menggunakan bumbu arak masak, gula, black vinegar, kecap asin, saus asam manis, mushroom soy.
- c. Saus cabe; bumbu yang digunakan untuk membuat saus ini adalah cabe merah besar, bawang putih, bawang merah, bawang bombay, jahe, cabe rawit.
- d. Saus lada hitam; bumbu yang digunakan untuk saus ini adalah merica hitam, bawang putih, dan gula pasir.
- e. Saus lemon; bumbu yang digunakan adalah bawang merah, bawang putih, cabe rawit, daun jeruk, serai, belimbing wuluh, tomat, lemon, saus tomat, gula pasir, garam, dan bumbu penyedap.



Gambar 7. Ikan bumbu rujak.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

JL. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

13. Menyimpan Ikan/*Seafood*

Menyimpan hidangan ikan ditujukan untuk mendapatkan produk-produk olahan ikan:

- Penyimpanan produk ikan dengan suhu dingin; contoh: sosis ikan, nugget ikan.
- Penyimpanan produk ikan dengan pengasapan; contoh: ikan asap.
- Penyimpanan produk ikan melalui penggorengan; contoh: abon ikan, keripik ikan.
- Penyimpanan produk ikan ikan melalui pengeringan; contoh: dendeng.



Gambar 8. Ikan Asap



Gambar 9. Abon ikan



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan	:	SMK N 6 Yogyakarta
Program Studi Keahlian	:	Jasa Boga
Mata Pelajaran	:	Pengolahan Dan Penyajian Makanan Kontinental
Kelas / Semester	:	XI / Gasal
Materi Ajar / Topik / Tema	:	4.1. Membuat Kaldu (<i>stock</i>)
Alokasi Waktu	:	7 x 45 menit
Pertemuan ke	:	3

A. Kompetensi Inti

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya.
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual dan prosedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
4. Mengolah, menyaji, menalar, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

B. Kompetensi Dasar dan Indikator

- 1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

JL. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah.

2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja.

4.2. Membuat kaldu (*stock*)

4.4. Membuat makanan pembuka (*appetizer*)

Indikator :

4.2.1. Melakukan menyiapkan alat untuk pembuatan kaldu (*stock*)

4.2.2. Melakukan menyiapkan bahan untuk pembuatan kaldu (*stock*)

4.2.3. Melaksanakan proses pembuatan kaldu (*stock*).

4.4.1. Melakukan menyiapkan alat untuk pembuatan sup jernih (*clear soup*).

4.4.2. Melakukan menyiapkan bahan untuk pembuatan sup jernih (*clear soup*).

4.4.3. Melaksanakan proses pembuatan sup jernih (*clear soup*).

4.4.4. Melaksanakan penyajian sup jernih (*clear soup*).

C. Tujuan Pembelajaran

1. Siswa dapat menyiapkan alat dan bahan untuk membuat kaldu (*stock*) setelah melakukan pemilihan alat dan bahan yang tepat.
2. Siswa mampu membuat kaldu (*stock*) setelah melakukan pemilihan bahan, alat dan pencermatan resep dengan teliti dan benar.
3. Siswa mampu menjelaskan kriteria hasil kaldu (*stock*) yang baik setelah mempraktikkan kaldu (*stock*).
4. Siswa dapat menyiapkan alat dan bahan untuk membuat sup jernih (*clear soup*) setelah melakukan pemilihan alat dan bahan yang tepat.
5. Siswa mampu membuat sup jernih (*clear soup*) setelah melakukan pemilihan bahan, alat dan pencermatan resep dengan teliti dan benar.
6. Siswa mampu menjelaskan kriteria hasil sup jernih (*clear soup*) yang baik setelah mempraktikkan sup jernih (*clear soup*).
7. Siswa dapat menyajikan sup jernih (*clear soup*) dengan baik dan menarik.

D. Materi Pembelajaran

1. Alat dan bahan yang digunakan dalam pembuatan kaldu (*stock*).
2. Cara membuat kaldu (*stock*).
3. Kriteria hasil kaldu (*stock*) yang baik.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

4. Alat dan bahan yang digunakan dalam pembuatan sup jernih (*clear soup*).
5. Cara membuat sup jernih (*clear soup*).
6. Kriteria hasil sup jernih (*clear soup*) yang baik.
7. Cara penyajian sup jernih (*clear soup*) yang benar.

E. Model / Strategi, Pendekatan dan Metode Pembelajaran

1. Strategi Pembelajaran : CTL / Cooperative Learning
2. Pendekatan Pembelajaran : Scientific. Pendekatan ilmiah (Scientific approach) dalam pembelajaran sebagaimana dimaksud yang meliputi mengamati, menanya, mencoba, mengolah, menyajikan, menyimpulkan dan mencipta kaldu.
3. Metode Pembelajaran
 - a. Metode Ceramah Plus
Menggunakan lebih dari satu metode, yakni (a) metode ceramah yang dikombinasikan dengan metode ceramah plus Tanya jawab dan tugas, (b) metode ceramah plus diskusi dan tugas, (c) metode ceramah plus demonstrasi dan latihan (CPDL).
 - b. Metode Diskusi
Mengharuskan siswa dibagi menjadi beberapa kelompok kemudian setiap kelompok diberikan beberapa pertanyaan untuk didiskusikan.

F. Langkah-Langkah Pembelajaran			
Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu (menit)	Metode
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none">1. Peserta didik berdoa/ menjawab salam bersama-sama.2. Peserta didik dipresensi oleh guru.3. Peserta didik memperoleh apersepsi dari guru berkaitan dengan praktik pembuatan kaldu (<i>stock</i>).4. Peserta didik mendapatkan informasi dari guru tentang KD, tujuan, scenario pembelajaran dan penilaian yang dilakukan	30	Ceramah plus



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

	5. Peserta didik menyiapkan untuk praktik secara berkelompok (2 orang / kelompok)		
Kegiatan Inti	<p>Guru memberikan tugas kepada siswa untuk:</p> <p>a. Mengamati</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tayangan tentang stock dalam makanan kontinental 2. Teknik pembuatan kaldu (<i>stock</i>) yang baik sesuai dengan standar yang ada. <p>b. Menanya</p> <p>Mengajukan pertanyaan tentang teknik pembuatan <i>stock</i>, kriteria <i>stock</i> yang baik, pentingnya <i>skimming</i>, kegunaan <i>mirepoix</i> dan pentingnya <i>stock</i> dalam makanan kontinental.</p> <p>c. Mengumpulkan informasi</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Guru meminta peserta didik untuk menentukan alat dan bahan untuk membuat kaldu (<i>stock</i>) sesuai yang diperoleh melalui handout dan diskusi 2) Peserta didik menggali informasi prosedur pembuatan kaldu (<i>stock</i>), guru memberi penjelasan 3) Peserta didik mendiskusikan dengan guru untuk menentukan prosedur pembuatan kaldu (<i>stock</i>). <p>d. Mengasosiasi</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Guru meminta peserta didik secara berkelompok untuk membuat kaldu (<i>stock</i>) (<i>Chicken stock</i>, <i>Beef stock</i>, <i>Fish stock</i> dan <i>Brown stock</i>). 2) Peserta didik membuat kaldu (<i>stock</i>) (<i>Chicken stock</i>, <i>Beef stock</i>, <i>Fish stock</i> dan <i>Brown stock</i>). 3) Guru meminta peserta didik secara berkelompok untuk membuat sup jernih (<i>clear soup</i>) (<i>Vegetables soup</i>, <i>French onion soup</i>, 	<p>35</p> <p>20</p> <p>35</p> <p>135</p>	<p>Ceramah, Diskusi</p> <p>Diskusi</p> <p>Diskusi/ Tanya Jawab</p> <p>Praktik</p>



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

JL. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

	<p><i>Minestrone Soup</i>, dan berbagai macam <i>Consomme Soup</i>).</p> <p>4) Peserta didik membuat sup jernih (<i>clear soup</i>) (<i>Vegetables soup</i>, <i>French onion soup</i>, <i>Minestrone Soup</i>, dan berbagai macam <i>Consomme Soup</i>).</p> <p>e. Mengkomunikasikan</p> <p>1) Guru menugaskan peserta didik untuk menyajikan kaldu (<i>stock</i>) dan soup hasil praktek.</p> <p>2) Peserta didik menyajikan produk hasil praktek.</p> <p>f. Mengevaluasi</p> <p>Guru bersama siswa mengevaluasi hasil praktik dan memberikan masukan kepada siswa mengenai hasil praktek.</p>	30	Presentasi
		20	Ceramah, Tanya jawab
Penutup	<p>1. Peserta didik bersama dengan guru menyimpulkan hasil praktik yang telah dilakukan.</p> <p>2. Selanjutnya peserta didik diberi tugas untuk menyiapkan materi praktik untuk pertemuan berikutnya</p> <p>3. Peserta didik bersama guru mengakhiri pembelajaran dengan do'a penutup.</p>	10	Tanya jawab

Media, Alat dan Sumber Belajar

1. Media : Laptop, LCD, Gambar / foto, Internet, Buku
2. Alat / Bahan : Alat dan bahan untuk pembuatan kaldu (*stock*) dan sup jernih (*clear soup*).
3. Sumber Belajar :
Buku :
Diklat : Sutriyati Purwanti. 2001. "Pengolahan Masakan Kontinental". PTBB.
FT. UNY



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

G. Penilaian Proses dan Hasil Belajar

- 1. Teknik Penilaian : Tes / Non Tes
- 2. Prosedur Penilaian : Observasi / pengamatan
- 3. Kisi-kisi, Instrumen soal :
 - a. Kisi-kisi

No.	Aspek	Mekanisme dan Prosedur	Teknik Penilaian	Instrumen	Waktu penilaian
1	Keterampilan	Kinerja Presentasi		Penilaian Portofolio	Selama Pembelajaran inti

1) Format Penilaian Praktik

Kelas : Hari/tanggal :

No	Nama	Product	Skor					Total Skor
			Persiapan 10	Proses 50	Hasil 20	Sikap 10	Waktu 10	
1								
2								
3								
4								
5								
6								



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

KRITERIA PENILAIAN

No	Komponen Penilaian	Indikator	Skor
1	2	3	4
I	Persiapan Kerja		
		Perencanaan kerja disiapkan serta bahan-bahan makanan dan alat disiapkan sesuai kebutuhan menu, bersih, siap digunakan dan tertata rapi.	9,0 – 10
		Perencanaan kerja disiapkan serta bahan-bahan makanan dan alat disiapkan sesuai kebutuhan menu, bersih dan siap digunakan.	8,0 – 8,9
		Perencanaan kerja disiapkan serta bahan-bahan makanan dan alat disiapkan sesuai kebutuhan menu.	7,0 – 7,9
		Perencanaan kerja tidak disiapkan serta bahan-bahan makanan dan alat disiapkan tidak sesuai kebutuhan menu.	0,0 – 6,9
II	Proses		
		Bekerja secara sistematis, efisien dan efektif.	30,0 – 40
		Bekerja secara sistematis dan efisien	20,0 – 29,9
		Bekerja secara sistematis.	10,0 – 19,9
		Bekerja tidak sistematis.	00,0 – 7,4
III	Hasil Kerja (Produk)		
		Bentuk, rasa, warna dan tekstur sangat sempurna sesuai kriteria hasil, Presentasi hasil sangat baik.	22,5 – 30
		Bentuk, rasa, warna dan tekstur sempurna sesuai kriteria hasil, Presentasi hasil baik.	15 – 22,4
		Bentuk, rasa, warna dan tekstur kurang sempurna tapi masih memenuhi kriteria hasil, Presentasi hasil kurang baik.	7,5 – 14,9
		Bentuk, rasa, warna dan tekstur kurang sempurna dan tidak sesuai kriteria hasil, Presentasi hasil tidak baik.	00,0 – 7,4
IV	Sikap Kerja		
		Sesuai prosedur kerja dan menggunakan alat keselamatan kerja dengan tepat dan memperhatikan keamanan lingkungan kerja.	9,0 – 10
		Sesuai prosedur kerja dan menggunakan alat keselamatan kerja dengan tepat.	8,0 – 8,9
		Sesuai prosedur kerja.	7,0 – 7,9
		Tidak sesuai prosedur kerja	0,0 – 6,9
V	Waktu		
		Waktu sesuai dengan selang waktu terendah	9,0 – 10
		Waktu berada pada batas minimal dan maksimal	8,0 – 8,9
		Waktu sesuai dengan batas waktu tertinggi yang ditentukan	7,0 – 7,9
		Waktu melebihi batas waktu tertinggi yang ditentukan	0,0 – 6,9



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

JL. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

Yogyakarta, 05 Agustus 2016

Mengetahui,

Guru Pembimbing Lapangan


Sri Rejeki Wahyuningsih S.Pd

NIP. 19650415 199003 2 004

Mahasiswa PPL

Deby Subiyantoro

NIM. 15511247012


	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET MEMBUAT STOCK DAN SOUP		
	Tgl. : 09 Agustus 2016		Hal. 1 dari 14
	Semester I	<i>Chicken Stock, Beef Stock, Fish Stock, Brown Stock, Vegetables Soup, French Union Soup, Minestrone Soup, Consomme Du Barry, Consomme Colbert, Consomme Julienne, Consomme Celestine Dan Consomme Royale</i>	315 menit

A. Kompetensi Inti:

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya.
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsive dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan social dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual dan prosedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
4. Mengolah, menyaji, menalar, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

B. Kompetensi Dasar


- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan kontinental sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1.Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan produk makanan kontinental
- 2.2.Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional
- 2.3.Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja
- 4.2 Membuat kaldu (*stock*)
- 4.4 Membuat makanan pembuka (*appetizer*) (*Clear Soup*)

	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET MEMBUAT STOCK DAN SOUP		
	Tgl. : 09 Agustus 2016		Hal. 2 dari 14
	Semester I	<i>Chicken Stock, Beef Stock, Fish Stock, Brown Stock, Vegetables Soup, French Onion Soup, Minestrone Soup, Consomme Du Barry, Consomme Colbert, Consomme Julienne, Consomme Celestine Dan Consomme Royale</i>	315 menit

C. Pengalaman belajar

Melalui pembelajaran membuat kaldu (*stock*) dan sup jernih (*clear soup*), maka peserta didik memperoleh pengalaman belajar:

1. Menentukan bahan dan alat untuk pembuatan *Chicken Stock*.
2. Melakukan penyiapan bahan dan alat untuk pembuatan *Chicken Stock*
3. Menentukan bahan dan alat untuk pembuatan *Beef Stock*
4. Melakukan penyiapan bahan dan alat untuk pembuatan *Beef Stock*
5. Menentukan bahan dan alat untuk pembuatan *Fish Stock*
6. Melakukan penyiapan bahan dan alat untuk pembuatan *Fish Stock*
7. Menentukan bahan dan alat untuk pembuatan *Brown Stock*
8. Melakukan penyiapan bahan dan alat untuk pembuatan *Brown Stock*
9. Menentukan bahan dan alat untuk pembuatan *Vegetables Soup*
10. Melakukan penyiapan bahan dan alat untuk pembuatan *Vegetables Soup*
11. Menentukan bahan dan alat untuk pembuatan *French Onion Soup*
12. Melakukan penyiapan bahan dan alat untuk pembuatan *French Onion Soup*
13. Menentukan bahan dan alat untuk pembuatan *Minestrone Soup*
14. Melakukan penyiapan bahan dan alat untuk pembuatan *Minestrone Soup*
15. Menentukan bahan dan alat untuk pembuatan *Consomme Du Barry*
16. Melakukan penyiapan bahan dan alat untuk pembuatan *Consomme Du Barry*
17. Menentukan bahan dan alat untuk pembuatan *Consomme Colbert*
18. Melakukan penyiapan bahan dan alat untuk pembuatan *Consomme Colbert*
19. Menentukan bahan dan alat untuk pembuatan *Consomme Julienne*
20. Melakukan penyiapan bahan dan alat untuk pembuatan *Consomme Julienne*
21. Menentukan bahan dan alat untuk pembuatan *Consomme Celestine*
22. Melakukan penyiapan bahan dan alat untuk pembuatan *Consomme Celestine*
23. Menentukan bahan dan alat untuk pembuatan *Consomme Royale*
24. Melakukan penyiapan bahan dan alat untuk pembuatan *Consomme Royale*

	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET MEMBUAT STOCK DAN SOUP		
	Tgl. : 09 Agustus 2016		Hal. 3 dari 14
	Semester I	<i>Chicken Stock, Beef Stock, Fish Stock, Brown Stock, Vegetables Soup, French Onion Soup, Minestrone Soup, Consomme Du Barry, Consomme Colbert, Consomme Julienne, Consomme Celestine Dan Consomme Royale</i>	315 menit


- Melaksanakan proses pembuatan *Chicken Stock*
- Melaksanakan proses pembuatan *Beef Stock*
- Melaksanakan proses pembuatan *Fish Stock*
- Melaksanakan proses pembuatan *Brown Stock*
- Melaksanakan proses pembuatan *Vegetables Soup*
- Melaksanakan proses pembuatan *French Onion Soup*
- Melaksanakan proses pembuatan *Minestrone Soup*
- Melaksanakan proses pembuatan *Consomme Du Barry*
- Melaksanakan proses pembuatan *Consomme Colbert*
- Melaksanakan proses pembuatan *Consomme Julienne*
- Melaksanakan proses pembuatan *Consomme Celestine*
- Melaksanakan proses pembuatan *Consomme Royale*

D. Petunjuk K3

- Menggunakan perlengkapan praktikum (seragam praktikum, celemek, serbet 2 buah, cempal, rambut ditutup menggunakan kerpus)
- Menggunakan sepatu hak rendah dan tidak licin
- Tidak menggunakan perhiasan
- Kuku bersih dan tidak panjang
- Melakukan praktik sesuai prosedur kerja

E. Skenario Pembelajaran

- Pendidik mengucapkan salam pembuka dan memimpin berdoa.
- Pendidik memberikan informasi kepada peserta didik tentang KD, tujuan, skenario pembelajaran dan penilaian yang dilakukan.
- Pendidik memberikan kaitan (apersepsi) dengan bertanya kepada peserta didik tentang materi bahan pengisi kue.
- Pendidik menunjukan pada peserta didik gambar kaldu (*stock*) dan sup jernih (*clear soup*) yang akan dipraktikkan.
- Pendidik meminta peserta didik mengamati dan memahami resep yang telah diberikan.

	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET MEMBUAT STOCK DAN SOUP		
	Tgl. : 09 Agustus 2016		Hal. 4 dari 14
	Semester I	<i>Chicken Stock, Beef Stock, Fish Stock, Brown Stock, Vegetables Soup, French Union Soup, Minestrone Soup, Consomme Du Barry, Consomme Colbert, Consomme Julienne, Consomme Celestine Dan Consomme Royale</i>	315 menit

6. Pendidik memberi kesempatan pada peserta didik untuk bertanya apabila belum paham resep yang akan dipraktikkan.
7. Pendidik menugaskan peserta didik secara berkelompok melakukan praktik pembuatan kaldu (*stock*) dan sup jernih (*clear soup*) dan mengamati karakteristik kaldu (*stock*) dan sup jernih (*clear soup*) yang akan dibuat.
8. Pendidik meminta peserta didik membandingkan dan menyimpulkan hasil praktik dengan teori yang telah diberikan.
9. Pendidik meminta peserta didik mempresentasikan hasil praktik. Kelompok lain memberi masukan dan pertanyaan.
10. Pendidik bersama dengan peserta didik menyimpulkan hasil praktik yang telah dilakukan.
11. Pendidik melakukan penilaian dan evaluasi terhadap praktik yang telah dilakukan
12. Pendidik memberikan tugas untuk mempersiapkan materi untuk pertemuan berikutnya.
13. Pendidik menutup pembelajaran kelas dengan berdoa, mengucapkan salam sebelum meninggalkan kelas.

	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET MEMBUAT STOCK DAN SOUP		
	Tgl. : 09 Agustus 2016		Hal. 5 dari 14
	Semester I	<i>Chicken Stock, Beef Stock, Fish Stock, Brown Stock, Vegetables Soup, French Union Soup, Minestrone Soup, Consomme Du Barry, Consomme Colbert, Consomme Julienne, Consomme Celestine Dan Consomme Royale</i>	315 menit

F. Lampiran Resep

CHICKEN STOCK
Hasil : 15 porsi

NO	NAMA BAHAN	BANYAKNYA	KETERANGAN
1.	Tulang ayam/kaki ayam	1 kg	
2.	Bawang bombai	200 g	
3.	Wortel	100 g	
4.	Seledri	50 g	
5.	Daun bawang	50 g	
6.	Bouquet garni	20 g	
7.	Air	4 ltr	

Cara membuat:


1. Panaskan air 1,5 liter hingga mendidih, masukkan tulang ayam dan blanching.
2. Tuangkan air blanching dan cuci bersih tulang dengan air bersih berikut alatnya (stock pot).
3. Letakkan tulang-tulang bersih itu pada stock pot dan tuangkan air 4 liter taburkan mirepoix dan bouquet garni serta simmer selama 20-30 menit.
4. Skim busa yang timbul selama proses memasak.
5. Saring stock kedalam stock pot lainnya yang bersih.
6. White stock siap dipergunakan.

BEEF STOCK
Hasil : 13 porsi

NO	NAMA BAHAN	BANYAKNYA	KETERANGAN
1.	Tulang sapi	1 kg	
2.	Bawang bombai	200 g	
3.	Wortel	100 g	
4.	Seledri	50 g	
5.	Daun bawang	50 g	
6.	Bouquet garni	20 g	
7.	Air	4 ltr	

Cara membuat:

1. Potong tulang sapi kecil-kecil, keluarkan lemak dan sumsumnya, masukkan dalam stock pot (panci perebus kaldu).
2. Rebus tulang sampai mendidih, kemudian air rebusan dibuang.

	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET MEMBUAT STOCK DAN SOUP		
	Tgl. : 09 Agustus 2016		Hal. 6 dari 14
	Semester I	<i>Chicken Stock, Beef Stock, Fish Stock, Brown Stock, Vegetables Soup, French Union Soup, Minestrone Soup, Consomme Du Barry, Consomme Colbert, Consomme Julienne, Consomme Celestine Dan Consomme Royale</i>	315 menit

- Rebus kembali tulang sapi, mulai lagi dengan air dingin.
- Masukkan mirepoix dan bouquet garni kedalamnya.
- Bersihkan busa yang terapung atau toskima yang menempel pada tepi panci.
- Setelah mendidih, api di kecilkan dan di simmer selama 1,5 sampai 2 jam.
- Saring stock kedalam stock pot lainnya yang bersih.
- White beef stock siap digunakan.

FISH STOCK
Hasil : 5 liter

NO	NAMA BAHAN	BANYAKNYA	KETERANGAN
1.	Tulang ikan	1,5 kg	
2.	Margarine	30 gr	
3.	Leek (daun bawang)	150 gr	
4.	Bawang Bombay	150 gr	
5.	Seledri	50 gr	
6.	Peppercorn (lada putih)	2 gr	
7.	Thyme	1 gr	
8.	Bay leaf	1 helai	
9.	White wine	1 dl	
10.	Air	5,5 ltr	

Cara membuat:

- Tulang ikan dipotong kecil-kecil.
- Panaskan margarine dalam stock pot.
- Masukkan tulang ikan, kemudian tuangkan white wine.
- Masukkan sayuran yang telah dipotong kecil-kecil, tambahkan herb dan spices, aduk selama 5 menit.
- Tuangkan air, tambahkan garam dan simmer kira-kira 20 menit.
- Saring dan simpan dalam container atau stock pot yang sudah bersih.


	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET MEMBUAT STOCK DAN SOUP		
	Tgl. : 09 Agustus 2016		Hal. 7 dari 14
	Semester I	<i>Chicken Stock, Beef Stock, Fish Stock, Brown Stock, Vegetables Soup, French Union Soup, Minestrone Soup, Consomme Du Barry, Consomme Colbert, Consomme Julienne, Consomme Celestine Dan Consomme Royale</i>	315 menit

BROWN STOCK
Hasil : 7,5 porsi

NO	NAMA BAHAN	BANYAKNYA	KETERANGAN
1.	Tulang sapi	1 kg	
2.	Wortel	100 gr	
3.	Seledri	50 gr	
4.	Bawang Bombay	200 gr	
5.	Daun bawang	50 gr	
6.	Bouquet garni	20 gr	
7.	Minyak goreng	1-2 sdm	
8.	Air	4 ltr	

Cara membuat:

- Potong tulang kecil-kecil, keluarkan lemak dan sumsum, masukkan ke roasting pan yang berisi minyak dalam oven 250⁰ C.
- Masukkan tulang sapi dan saus sampai gosong, tambahkan mirepoix.
- Buang sisa-sisa minyak yang ada dan masukkan ke dalam panci perebus (stock pot).
- Tuangkan sedikit air dingin ke dalam roasting pan, didihkan sambil bersihkan zat ekstraktif yang menempel sampai larut (to deglate).
- Tuangkan ke dalam tulang+sayuran, tambahkan sisa air. Didihkan dan skim, tambahkan bouquet garni.
- Simmer selama 1,5-2 jam.
- Saring stock ke dalam stock pot lainnya yang bersih.
- Brown stock siap dipergunakan.


	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET MEMBUAT STOCK DAN SOUP		
	Tgl. : 09 Agustus 2016		Hal. 8 dari 14
	Semester I	<i>Chicken Stock, Beef Stock, Fish Stock, Brown Stock, Vegetables Soup, French Union Soup, Minestrone Soup, Consomme Du Barry, Consomme Colbert, Consomme Julienne, Consomme Celestine Dan Consomme Royale</i>	315 menit

VEGETABLES SOUP
Hasil : 10 porsi

NO	NAMA BAHAN	BANYAKNYA	KETERANGAN
1.	Mentega	30 gr	
2.	Onion	100 gr	
3.	Carrot	100 gr	
4.	Seledri	50 gr	
5.	Lobak	20 gr	
6.	Kaldu ayam	1 ltr	
7.	Tomat	1 gr	
8.	Kapri	10 gr	
9.	Lada	Sck	
10.	Garam	Sck	

Cara membuat:

1. Panaskan mentega pada soup pot dengan panas sedang.
2. Pada panas rendah masukkan sayuran, biarkan sampai keluar air (sweat), masak sampai setengah masak, jaga jangan sampai coklat.
3. Masukkan kaldu, didihkan, bersihkan kotoran yang muncul, kemudian rebus simmer sampai sayuran hampir lunak.
4. Tambahkan tomat, rebus simmer ± 5 menit.
5. Angkat lemak yang muncul, bumbui dengan lada dan garam, sebelum dihidangkan tambahkan kapri.
6. Hidangkan di soup cup dan garnish.


	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET MEMBUAT STOCK DAN SOUP		
	Tgl. : 09 Agustus 2016		Hal. 9 dari 14
	Semester I	<i>Chicken Stock, Beef Stock, Fish Stock, Brown Stock, Vegetables Soup, French Union Soup, Minestrone Soup, Consomme Du Barry, Consomme Colbert, Consomme Julienne, Consomme Celestine Dan Consomme Royale</i>	315 menit

FRENCH ONION SOUP
Hasil : 10 porsi

NO	NAMA BAHAN	BANYAKNYA	KETERANGAN
1.	Beef Stock	2,5 ltr	
2.	Margarine	50 gr	
3.	Onion	750 gr	
4.	Tomato pasta	25 gr	
5.	Paprika powder	10 gr	
6.	Lada	1 sdt	
7.	Garam	1 sdm	
Pelengkap			
1.	French bread	Sck	
2.	Keju (cheese)	Sck	

Cara membuat :

1. Chopped onion.
2. Panaskan margarine, sauté chopped onion hingga berwarna kecoklatan.
3. Tambahkan tomato pasta, paprika powder, lada dan garam.
4. Masukkan chicken stock sedikit demi sedikit dan rebus hingga mendidih.
5. Simmer selama 45 menit.
6. Hidangkan panas-panas dengan (French Bread yang di taburi keju dan dioven).


	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET MEMBUAT STOCK DAN SOUP		
	Tgl. : 09 Agustus 2016		Hal. 10 dari 14
	Semester I	<i>Chicken Stock, Beef Stock, Fish Stock, Brown Stock, Vegetables Soup, French Union Soup, Minestrone Soup, Consomme Du Barry, Consomme Colbert, Consomme Julienne, Consomme Celestine Dan Consomme Royale</i>	315 menit

MINESTRONE SOUP
Hasil : 10 porsi

NO	NAMA BAHAN	BANYAKNYA	KETERANGAN
1.	Mentega / butter	30 gr	
2.	Bawang Bombay / onion	150 gr	
3.	Daun bawang / leek	150 gr	
4.	Wortel / carrot	150 gr	
5.	Seledri / celery	50 gr	
6.	Kol / cabbage	75 gr	
7.	Kentang / potatoes	150 gr	
8.	Tomato pasta	150 gr	
9.	Brown stock	2,5 ltr	
10.	Kacang putih / white beans	50 gr	
11.	Spaghetti	75 gr	
12.	Tomat / tomato concasses	200 gr	
13.	Lemak bacon	75 gr	
14.	Peterseli / parsley	20 gr	
15.	Bawang putih / garlic	10 gr	
16.	Basil leave	2 gr	
17.	Keju parut / grated cheese	100 gr	
18.	Garam / salt	Sck	
19.	Lada / pepper	Sck	

Cara membuat :

- Semua sayuran dan kentang dipotong bentuk paysanne.
- Kacang putih direndam dengan air.
- Spaghetti dipotong 2 cm.
- Panaskan mentega (butter) dalam sauce pan, sauté semua sayuran, kecuali kentang dan kacang putih, sampai layu.
- Tambahkan tomato pasta, aduk rata dan tuangi kaldu, direbus ± 20 menit, tambahkan garam dan lada.
- Tambahkan kacang putih, kentang dan spaghetti, masak pelan (simmer) ± 15 menit sampai matang.
- Masukkan tomato concasses, lemak bacon, serta bumbu, parsley (chopped), bawang putih, basil leave, garam dan lada.
- Hidangkan panas-panas dalam soup cup, tambahkan parutan keju di atasnya.

	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET MEMBUAT STOCK DAN SOUP		
	Tgl. : 09 Agustus 2016		Hal. 11 dari 14
	Semester I	<i>Chicken Stock, Beef Stock, Fish Stock, Brown Stock, Vegetables Soup, French Union Soup, Minestrone Soup, Consomme Du Barry, Consomme Colbert, Consomme Julienne, Consomme Celestine Dan Consomme Royale</i>	315 menit


CONSOMME

Hasil : 10 porsi

NO	NAMA BAHAN	BANYAKNYA	KETERANGAN
1.	Daging cincang (tanpa lemak)	500 gr	
2.	Air dingin (water)	2 dsl	
3.	Wortel (carrot	100 gr	
4.	Seledri (celery)	50 gr	
5.	Daun bawang (leek)	100 gr	
6.	Putih telur ayam	2 butir	
7.	Kaldu sapi (beef stock)	3 ltr	
8.	Garam (salt)	Sck	
9.	Lada (pepper)	Sck	
10.	Thyme	Sck	
11.	Bay leave	Sck	
12.	Cengkeh (clove)	Sck	
13.	Browned onion	1 buah	

Cara membuat :

1. Iris semua sayuran tipis/kecil.
2. Masukkan daging ke dalam grinder ditambah irisan sayuran.
3. Campurkan putih telur, air dan rempah-rempah, aduk sampai rata, simpan semalam di almari pendingin. (Meat clarification).
4. Masukkan campuran daging dalam stock pot dan tuangkan kaldu daging dan simmer selama 3 jam dan tidak boleh diaduk.
5. Saring dan panaskan kembali bila hendak dihidangkan.

	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET MEMBUAT STOCK DAN SOUP		
	Tgl. : 09 Agustus 2016		Hal. 12 dari 14
	Semester I	<i>Chicken Stock, Beef Stock, Fish Stock, Brown Stock, Vegetables Soup, French Union Soup, Minestrone Soup, Consomme Du Barry, Consomme Colbert, Consomme Julienne, Consomme Celestine Dan Consomme Royale</i>	315 menit

CONCOMME COLBERT
Hasil : 10 porsi

NO	NAMA BAHAN	BANYAKNYA	KETERANGAN
1.	Consommé	2,5 ltr	
2.	Telur (egg)	10 butir	
3.	Garam (salt)	Sck	
4.	Cuka	Sck	
5.	Air	Sck	

Cara membuat :

1. Buatlah poached egg.
2. Panaskan consommé hingga mendidih, perbaiki rasanya.
3. Hidangkan panas-panas dalam soup cup. Isi dengan poached egg.

Cara membuat poached egg :


1. Didihkan air + garam + cuka.
2. Pecah telur dan masukkan ke dalam air yang telah mendidih (api dikecilkan).
3. Jaga kuning telur terbungkus oleh putih telur.

CONSOMME JULIENNE
Hasil : 10 porsi

NO	NAMA BAHAN	BANYAKNYA	KETERANGAN
1.	Consommé	2,5 ltr	
2.	Wortel (carrots)	100 gr	
3.	Kentang (potatoes)	150 gr	
4.	Buncis (green beans)	100 gr	
5.	Loncang (leek)	Sck	
6.	Garam (salt)	Sck	

Cara membuat :

1. Bersihkan sayuran, cuci, potong secara julienne.
2. Rebus sayuran secara terpisah beri sedikit garam, lalu tiriskan.
3. Aturlah sayuran dalam soup cup kemudian tuangi dengan consommé.

	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET MEMBUAT STOCK DAN SOUP		
	Tgl. : 09 Agustus 2016		Hal. 13 dari 14
	Semester I	<i>Chicken Stock, Beef Stock, Fish Stock, Brown Stock, Vegetables Soup, French Union Soup, Minestrone Soup, Consomme Du Barry, Consomme Colbert, Consomme Julienne, Consomme Celestine Dan Consomme Royale</i>	315 menit

CONSOMME ROYALE

Hasil : 10 porsi

NO	NAMA BAHAN	BANYAKNYA	KETERANGAN
1.	Consommé	2,5 ltr	
	Selai telur		
1.	Telur (egg)	3 butir	
2.	Susu	3 sdm	
3.	Garam (salt)	sck	
4.	Lada (pepper)	sck	
5.	Mentega (butter)	sck	


Cara membuat :

Selai Telur

1. Kocoklah telur hanya sampai campur antara putih dengan kuningnya.
2. Tambahkan susu, garam, lada. Masukkan dalam mangkok yang sudah dioles margarine/mentega, rebus secara au bain marie selama 30 menit dengan api kecil.
3. Dinginkan, potong-potong lozanne.

Penyelesaian Consomme Royale :

1. Panaskan consommé.
2. Hidangkan panas-panas dalam soup cup, isilah dengan Royale (selai telur).

	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET MEMBUAT STOCK DAN SOUP		
	Tgl. : 09 Agustus 2016		Hal. 14 dari 14
	Semester I	<i>Chicken Stock, Beef Stock, Fish Stock, Brown Stock, Vegetables Soup, French Union Soup, Minestrone Soup, Consomme Du Barry, Consomme Colbert, Consomme Julienne, Consomme Celestine Dan Consomme Royale</i>	315 menit

CONSOMME CELESTINE
Hasil : 10 porsi

NO	NAMA BAHAN	BANYAKNYA	KETERANGAN
1.	Consommé	2,5 ltr	
	Crepe : 3 lembar		
3.	Tepung terigu	25 gr	
4.	Margarine	10 gr	
5.	Susu	1 dl	
6.	Telur	1 butir	
7.	Lada	Sck	
8.	Garam	Sck	
9.	Chopped parsley	Sck	

Cara membuat :

1. Buat crepe/dadar dari tepung terigu, margarine, susu, telur, lada, garam, dan chopped parsley.
2. Crepe dipotong julienne.
3. Hidangkan consommé panas-panas dalam soup cup, isi dengan irisan crepe.

CONSOMME DU BARRY
Hasil : 10 porsi

NO	NAMA BAHAN	BANYAKNYA	KETERANGAN
1.	Consommé	2,5 ltr	
2.	Bunga kol (cauli flower)	500 gr	

Cara membuat :

1. Bersihkan bunga kol, potong sesuai dengan bentuk.
2. Rebus dalam air mendidih + garam sebentar dan tiriskan.
3. Panaskan consommé, perbaiki rasanya.
4. Hidangkan panas-panas dalam soup cup isi dengan bunga kol.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan	:	SMK N 6 Yogyakarta
Program Studi Keahlian	:	Jasa Boga
Mata Pelajaran	:	Pengolahan Dan Penyajian Makanan Kontinental
Kelas / Semester	:	XI / Gasal
Materi Ajar / Topik / Tema	:	Membuat Cream Soup 4.3. Membuat Saus (Sauce) dan turunannya 4.4. Membuat Makanan Pembuka (Appetizer) 4.5. Menyiapkan Salad
Alokasi Waktu	:	7 x 45 menit
Pertemuan ke	:	4

A. Kompetensi Inti

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya.
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual dan prosedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
4. Mengolah, menyaji, menalar, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

B. Kompetensi Dasar dan Indikator

- 1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

- 2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan.
- 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah.
- 2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja.
- 4.3. Membuat Saus (*Sauce*) dan turunannya
- 4.4. Membuat Makanan Pembuka (*Appetizer*)
- 4.5. Menyiapkan *Salad*

Indikator :

- 4.3.1. Melakukan penyiapan alat untuk pembuatan saus (*sauce*) dan turunannya.
- 4.3.2. Melakukan penyiapan bahan untuk pembuatan saus (*sauce*) dan turunannya.
- 4.3.3. Melaksanakan proses pembuatan saus (*sauce*) dan turunannya.
- 4.4.1. Melakukan penyiapan alat untuk pembuatan *cream soup*.
- 4.4.2. Melakukan penyiapan bahan untuk pembuatan *cream soup*.
- 4.4.3. Melaksanakan proses pembuatan *cream soup*.
- 4.4.4. Melaksanakan penyajian *cream soup*.
- 4.5.1. Melakukan penyiapan alat untuk pembuatan *salad*.
- 4.5.2. Melakukan penyiapan bahan untuk pembuatan *salad*.
- 4.5.3. Melaksanakan proses pembuatan *salad*.
- 4.5.4. Melaksanakan penyajian *salad*.

C. Tujuan Pembelajaran

1. Siswa dapat menyiapkan alat dan bahan untuk membuat saus (*sauce*) dan turunannya setelah melakukan pemilihan alat dan bahan yang tepat.
2. Siswa mampu membuat saus (*sauce*) dan turunannya setelah melakukan pemilihan bahan, alat dan pencermatan resep dengan teliti dan benar.
3. Siswa mampu menjelaskan kriteria hasil saus (*sauce*) dan turunannya yang baik setelah mempraktikkan saus (*sauce*) dan turunannya.
4. Siswa dapat menyiapkan alat dan bahan untuk membuat *cream soup* setelah melakukan pemilihan alat dan bahan yang tepat.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

5. Siswa mampu membuat *cream soup* setelah melakukan pemilihan bahan, alat dan pencermatan resep dengan teliti dan benar.
6. Siswa mampu menjelaskan kriteria hasil *cream soup* yang baik setelah mempraktikkan *cream soup*.
7. Siswa dapat menyajikan *cream soup* dengan baik dan menarik.
8. Siswa dapat menyiapkan alat dan bahan untuk membuat *salad* setelah melakukan pemilihan alat dan bahan yang tepat.
9. Siswa mampu membuat *salad* setelah melakukan pemilihan bahan, alat dan pencermatan resep dengan teliti dan benar.
10. Siswa mampu menjelaskan kriteria hasil *salad* yang baik setelah mempraktikkan *salad*.
11. Siswa dapat menyajikan *salad* dengan baik dan menarik.

D. Materi Pembelajaran

1. Alat dan bahan yang digunakan dalam pembuatan saus (*sauce*) dan turunannya.
2. Cara membuat saus (*sauce*) dan turunannya.
3. Kriteria hasil saus (*sauce*) dan turunannya yang baik.
4. Alat dan bahan yang digunakan dalam pembuatan *cream soup*.
5. Cara membuat *cream soup*.
6. Kriteria hasil *cream soup* yang baik.
7. Cara penyajian *cream soup* yang benar.
8. Alat dan bahan yang digunakan dalam pembuatan *salad*.
9. Cara membuat *salad*.
10. Kriteria hasil *salad* yang baik.
11. Cara penyajian *salad* yang benar.

E. Model / Strategi, Pendekatan dan Metode Pembelajaran

1. Strategi Pembelajaran : CTL / Cooperative Learning
2. Pendekatan Pembelajaran : Scientific. Pendekatan ilmiah (Scientific approach) dalam pembelajaran sebagaimana dimaksud yang meliputi mengamati, menanya, mencoba, mengolah, menyajikan, menyimpulkan dan mencipta saus (*sauce*) dan turunannya, *cream soup* dan *salad*.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

3. Metode Pembelajaran

a. Metode Ceramah Plus

Menggunakan lebih dari satu metode, yakni (a) metode ceramah yang dikombinasikan dengan metode ceramah plus Tanya jawab dan tugas, (b) metode ceramah plus diskusi dan tugas, (c) metode ceramah plus demonstrasi dan latihan (CPDL).

b. Metode Diskusi

Mengharuskan siswa dibagi menjadi beberapa kelompok kemudian setiap kelompok diberikan beberapa pertanyaan untuk didiskusikan.

F. Langkah-Langkah Pembelajaran			
Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu (menit)	Metode
Pendahuluan	1. Peserta didik berdoa/ menjawab salam bersama - sama. 2. Peserta didik dipresensi oleh guru. 3. Peserta didik memperoleh apersepsi dari guru berkaitan dengan materi pembuatan <i>cream soup</i> , <i>sauce</i> dan <i>salad</i> . 4. Peserta didik mendapatkan informasi dari guru tentang KD, tujuan, scenario pembelajaran dan penilaian yang dilakukan 5. Peserta didik menyiapkan untuk praktik secara berkelompok (2 orang / kelompok)	10	Ceramah plus
Kegiatan Inti	Guru memberikan tugas kepada siswa untuk: a. Mengamati 1. Tayangan tentang <i>cream soup</i> , <i>sauce</i> dan <i>salad</i> dalam makanan kontinental 2. Teknik pembuatan <i>cream soup</i> , <i>sauce</i> dan <i>salad</i> yang baik sesuai dengan standar yang ada.	35	Ceramah, Diskusi
	b. Menanya Mengajukan pertanyaan tentang teknik pembuatan	30	Diskusi



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

	<p><i>cream soup, sauce dan salad</i>, kriteria <i>cream soup, sauce dan salad</i> yang baik, cara penyimpanan <i>cream soup, sauce dan salad</i>.</p> <p>c. Mengumpulkan informasi</p> <ol style="list-style-type: none">1) Guru meminta peserta didik untuk menentukan alat dan bahan untuk membuat <i>cream soup, sauce dan salad</i> sesuai yang diperoleh melalui handout dan diskusi2) Peserta didik menggali informasi prosedur pembuatan <i>cream soup, sauce dan salad</i>, guru memberi penjelasan3) Peserta didik mendiskusikan dengan guru untuk menentukan prosedur pembuatan <i>cream soup, sauce dan salad</i>. <p>d. Mengasosiasi</p> <ol style="list-style-type: none">1) Guru meminta peserta didik secara berkelompok untuk membuat <i>cream soup, sauce dan salad</i>.2) Peserta didik membuat <i>cream soup, sauce dan salad</i>. <p>e. Mengkomunikasikan</p> <ol style="list-style-type: none">1) Guru menugaskan peserta didik untuk menyajikan <i>cream soup, sauce dan salad</i> hasil praktek.2) Peserta didik menyajikan produk hasil praktek. <p>f. Mengevaluasi</p> <p>Guru bersama siswa mengevaluasi hasil praktik dan memberikan masukan kepada siswa mengenai hasil praktek.</p>	25	Diskusi/ Tanya Jawab
		130	Praktik
		45	Praktik Tanya jawab
		30	Ceramah/ Tanya jawab
Penutup	<ol style="list-style-type: none">1. Peserta didik bersama dengan guru menyimpulkan materi yang telah dipelajari.2. Selanjutnya peserta didik diberi tugas untuk menyiapkan materi praktik untuk pertemuan berikutnya	10	Diskusi/ Tanya jawab



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

	3. Peserta didik bersama guru mengakhiri pembelajaran dengan do'a penutup.		
--	--	--	--

Media, Alat dan Sumber Belajar

- 1. Media : Laptop, LCD, Gambar / foto, Internet, Buku
- 2. Alat / Bahan : Alat dan bahan untuk pembuatan saus, cream soup dan salad.
- 3. Sumber Belajar :
Buku :
Diktat : Sutriyati Purwanti. 2001. "Pengolahan Masakan Kontinental". PTBB.
FT. UNY

G. Penilaian Proses dan Hasil Belajar

- 1. Teknik Penilaian : Tes / Non Tes
- 2. Prosedur Penilaian : Observasi / pengamatan
- 3. Kisi-kisi, Instrumen soal :
a. Kisi-kisi

No.	Aspek	Mekanisme dan Prosedur	Teknik Penilaian	Instrumen	Waktu penilaian
1.	Keterampilan	Kinerja Presentasi		Penilaian Portofolio	Selama Pembelajaran inti

1) Format Penilaian Praktik

Kelas : Hari/tanggal :

No	Nama	Product	Skor					Total Skor
			Persiapan 10	Proses 50	Hasil 20	Sikap 10	Waktu 10	
1								
2								
3								
4								
5								
6								



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

KRITERIA PENILAIAN

No	Komponen Penilaian	Indikator	Skor
1	2	3	4
I	Persiapan Kerja		
		Perencanaan kerja disiapkan serta bahan-bahan makanan dan alat disiapkan sesuai kebutuhan menu, bersih, siap digunakan dan tertata rapi.	9,0 – 10
		Perencanaan kerja disiapkan serta bahan-bahan makanan dan alat disiapkan sesuai kebutuhan menu, bersih dan siap digunakan.	8,0 – 8,9
		Perencanaan kerja disiapkan serta bahan-bahan makanan dan alat disiapkan sesuai kebutuhan menu.	7,0 – 7,9
		Perencanaan kerja tidak disiapkan serta bahan-bahan makanan dan alat disiapkan tidak sesuai kebutuhan menu.	0,0 – 6,9
II	Proses		
		Bekerja secara sistematis, efisien dan efektif.	30,0 – 40
		Bekerja secara sistematis dan efisien	20,0 – 29,9
		Bekerja secara sistematis.	10,0 – 19,9
		Bekerja tidak sistematis.	00,0 – 7,4
III	Hasil Kerja (Produk)		
		Bentuk, rasa, warna dan tekstur sangat sempurna sesuai kriteria hasil, Presentasi hasil sangat baik.	22,5 – 30
		Bentuk, rasa, warna dan tekstur sempurna sesuai kriteria hasil, Presentasi hasil baik.	15 – 22,4
		Bentuk, rasa, warna dan tekstur kurang sempurna tapi masih memenuhi kriteria hasil, Presentasi hasil kurang baik.	7,5 – 14,9
		Bentuk, rasa, warna dan tekstur kurang sempurna dan tidak sesuai kriteria hasil, Presentasi hasil tidak baik.	00,0 – 7,4
IV	Sikap Kerja		
		Sesuai prosedur kerja dan menggunakan alat keselamatan kerja dengan tepat dan memperhatikan keamanan lingkungan kerja.	9,0 – 10
		Sesuai prosedur kerja dan menggunakan alat keselamatan kerja dengan tepat.	8,0 – 8,9
		Sesuai prosedur kerja.	7,0 – 7,9
		Tidak sesuai prosedur kerja	0,0 – 6,9
V	Waktu		
		Waktu sesuai dengan selang waktu terendah	9,0 – 10
		Waktu berada pada batas minimal dan maksimal	8,0 – 8,9
		Waktu sesuai dengan batas waktu tertinggi yang ditentukan	7,0 – 7,9
		Waktu melebihi batas waktu tertinggi yang ditentukan	0,0 – 6,9



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

Yogyakarta, 12 Agustus 2016

Mengetahui,

Guru Pembimbing Lapangan


Sri Rejeki Wahyuningsih S.Pd

NIP. 19650415 199003 2 004

Mahasiswa PPL

Deby Subiyantoro

NIM. 15511247012

	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET MEMBUAT STOCK DAN SOUP		
	Tgl. : 16 Agustus 2016		Hal. 1 dari 41
	Semester I	<i>Veloute Sauce, Bechamel Sauce, Espagnole Sauce, Demiglace Sauce, Mayonnaise Sauce, Tomato Sauce, Cocktail Sauce, Thousand Island Sauce, Cream Of Carrot Soup, Cream Of Chicken Soup, Cream Of Washington Soup, Cream Of Potato Soup, Cream Of Mushroom Soup, Cream Of Corn Soup, Cream Of Asparagus Soup, Cream Of Pumpkin Soup, Shrimp Bisque, Hungarian Goulash Soup, Cream Of Spinach Soup, Cream Of Bit Soup, Zuppa Soup, Cream Of Brokoli Soup, Polish Bortsch, Cream Of Tomato Soup, Chicken Salad Hawaiian, Seafood Cocktail, Shrimp Cocktail, Windsor Salad, Garden Salad, Nicoise Salad, Avocado Salad, Waldorf Salad</i>	315 menit

A. Kompetensi Inti:

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya.
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan social dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
4. Mengolah, menyaji, menalar, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

B. Kompetensi Dasar

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan kontinental sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1.Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan produk makanan kontinental

	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET MEMBUAT STOCK DAN SOUP		
	Tgl. : 16 Agustus 2016		Hal. 2 dari 41
	Semester I	<i>Veloute Sauce, Bechamel Sauce, Espagnole Sauce, Demiglace Sauce, Mayonnaise Sauce, Tomato Sauce, Cocktail Sauce, Thousand Island Sauce, Cream Of Carrot Soup, Cream Of Chicken Soup, Cream Of Washington Soup, Cream Of Potato Soup, Cream Of Mushroom Soup, Cream Of Corn Soup, Cream Of Asparagus Soup, Cream Of Pumpkin Soup, Shrimp Bisque, Hungarian Goulash Soup, Cream Of Spinach Soup, Cream Of Bit Soup, Zuppa Soup, Cream Of Brokoli Soup, Polish Bortsch, Cream Of Tomato Soup, Chicken Salad Hawaiian, Seafood Cocktail, Shrimp Cocktail, Windsor Salad, Garden Salad, Nicoise Salad, Avocado Salad, Waldorf Salad</i>	315 menit

2.2.Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional

2.3.Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja

4.3.Membuat saus (*sauce*) dan turunannya

4.4.Membuat makanan pembuka (*appetizer*) (*Cream Soup*)

4.5.Menyiapkan *salad*


C. Pengalaman belajar

Melalui pembelajaran membuat saus (*sauce*) dan turunannya, makanan pembuka (*appetizer*) (*Cream Soup*) dan *salad*, maka peserta didik memperoleh pengalaman belajar:

1. Menentukan bahan dan alat untuk pembuatan *Veloute Sauce*.
2. Melakukan penyiapan bahan dan alat untuk pembuatan *Veloute Sauce*
3. Menentukan bahan dan alat untuk pembuatan *Bechamel Sauce*
4. Melakukan penyiapan bahan dan alat untuk pembuatan *Bechamel Sauce*
5. Menentukan bahan dan alat untuk pembuatan *Espagnole Sauce*
6. Melakukan penyiapan bahan dan alat untuk pembuatan *Espagnole Sauce*
7. Menentukan bahan dan alat untuk pembuatan *Demiglace Sauce*
8. Melakukan penyiapan bahan dan alat untuk pembuatan *Demiglace Sauce*
9. Menentukan bahan dan alat untuk pembuatan *Mayonnaise Sauce*
10. Melakukan penyiapan bahan dan alat untuk pembuatan *Mayonnaise Sauce*
11. Menentukan bahan dan alat untuk pembuatan *Tomato Sauce*
12. Melakukan penyiapan bahan dan alat untuk pembuatan *Tomato Sauce*

	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET MEMBUAT STOCK DAN SOUP		
	Tgl. : 16 Agustus 2016		Hal. 3 dari 41
	Semester I	<i>Veloute Sauce, Bechamel Sauce, Espagnole Sauce, Demiglace Sauce, Mayonnaise Sauce, Tomato Sauce, Cocktail Sauce, Thousand Island Sauce, Cream Of Carrot Soup, Cream Of Chicken Soup, Cream Of Washington Soup, Cream Of Potato Soup, Cream Of Mushroom Soup, Cream Of Corn Soup, Cream Of Asparagus Soup, Cream Of Pumpkin Soup, Shrimp Bisque, Hungarian Goulash Soup, Cream Of Spinach Soup, Cream Of Bit Soup, Zuppa Soup, Cream Of Brokoli Soup, Polish Bortsch, Cream Of Tomato Soup, Chicken Salad Hawaiian, Seafood Cocktail, Shrimp Cocktail, Windsor Salad, Garden Salad, Nicoise Salad, Avocado Salad, Waldorf Salad</i>	315 menit


13. Menentukan bahan dan alat untuk pembuatan *Cocktail Sauce*
14. Melakukan penyiapan bahan dan alat untuk pembuatan *Cocktail Sauce*
15. Menentukan bahan dan alat untuk pembuatan *Thousand Island Sauce*
16. Melakukan penyiapan bahan dan alat untuk pembuatan *Thousand Island Sauce*
17. Menentukan bahan dan alat untuk pembuatan *Cream Of Carrot Soup*
18. Melakukan penyiapan bahan dan alat untuk pembuatan *Cream Of Carrot Soup*
19. Menentukan bahan dan alat untuk pembuatan *Cream Of Chicken Soup*
20. Melakukan penyiapan bahan dan alat untuk pembuatan *Cream Of Chicken Soup*
21. Menentukan bahan dan alat untuk pembuatan *Cream Of Washington Soup*
22. Melakukan penyiapan bahan dan alat untuk pembuatan *Cream Of Washington Soup*
23. Menentukan bahan dan alat untuk pembuatan *Cream Of Potato Soup*
24. Melakukan penyiapan bahan dan alat untuk pembuatan *Cream Of Potato Soup*
25. Menentukan bahan dan alat untuk pembuatan *Cream Of Mushroom Soup*
26. Melakukan penyiapan bahan dan alat untuk pembuatan *Cream Of Mushroom Soup*
27. Menentukan bahan dan alat untuk pembuatan *Cream Of Corn Soup*
28. Melakukan penyiapan bahan dan alat untuk pembuatan *Cream Of Corn Soup*
29. Menentukan bahan dan alat untuk pembuatan *Cream Of Asparagus Soup*

	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET MEMBUAT STOCK DAN SOUP		
	Tgl. : 16 Agustus 2016		Hal. 4 dari 41
	Semester I	<i>Veloute Sauce, Bechamel Sauce, Espagnole Sauce, Demiglace Sauce, Mayonnaise Sauce, Tomato Sauce, Cocktail Sauce, Thousand Island Sauce, Cream Of Carrot Soup, Cream Of Chicken Soup, Cream Of Washington Soup, Cream Of Potato Soup, Cream Of Mushroom Soup, Cream Of Corn Soup, Cream Of Asparagus Soup, Cream Of Pumpkin Soup, Shrimp Bisque, Hungarian Goulash Soup, Cream Of Spinach Soup, Cream Of Bit Soup, Zuppa Soup, Cream Of Brokoli Soup, Polish Bortsch, Cream Of Tomato Soup, Chicken Salad Hawaiian, Seafood Cocktail, Shrimp Cocktail, Windsor Salad, Garden Salad, Nicoise Salad, Avocado Salad, Waldorf Salad</i>	315 menit

30. Melakukan penyiapan bahan dan alat untuk pembuatan *Cream Of Asparagus Soup*
31. Menentukan bahan dan alat untuk pembuatan *Cream Of Pumpkin Soup*
32. Melakukan penyiapan bahan dan alat untuk pembuatan *Cream Of Pumpkin Soup*
33. Menentukan bahan dan alat untuk pembuatan *Shrimp Bisque*
34. Melakukan penyiapan bahan dan alat untuk pembuatan *Shrimp Bisque*
35. Menentukan bahan dan alat untuk pembuatan *Hungarian Goulash Soup*.
36. Melakukan penyiapan bahan dan alat untuk pembuatan *Hungarian Goulash Soup*
37. Menentukan bahan dan alat untuk pembuatan *Cream Of Spinach Soup*
38. Melakukan penyiapan bahan dan alat untuk pembuatan *Cream Of Spinach Soup*
39. Menentukan bahan dan alat untuk pembuatan *Cream Of Bit Soup*
40. Melakukan penyiapan bahan dan alat untuk pembuatan *Cream Of Bit Soup*
41. Menentukan bahan dan alat untuk pembuatan *Zuppa Soup*
42. Melakukan penyiapan bahan dan alat untuk pembuatan *Zuppa Soup*
43. Menentukan bahan dan alat untuk pembuatan *Cream Of Brokoli Soup*
44. Melakukan penyiapan bahan dan alat untuk pembuatan *Cream Of Brokoli Soup*
45. Menentukan bahan dan alat untuk pembuatan *Polish Bortsch*
46. Melakukan penyiapan bahan dan alat untuk pembuatan *Polish Bortsch*
47. Menentukan bahan dan alat untuk pembuatan *Cream Of Tomato Soup*
48. Melakukan penyiapan bahan dan alat untuk pembuatan *Cream Of Tomato Soup*

	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET MEMBUAT STOCK DAN SOUP		
	Tgl. : 16 Agustus 2016		Hal. 5 dari 41
	Semester I	<i>Veloute Sauce, Bechamel Sauce, Espagnole Sauce, Demiglace Sauce, Mayonnaise Sauce, Tomato Sauce, Cocktail Sauce, Thousand Island Sauce, Cream Of Carrot Soup, Cream Of Chicken Soup, Cream Of Washington Soup, Cream Of Potato Soup, Cream Of Mushroom Soup, Cream Of Corn Soup, Cream Of Asparagus Soup, Cream Of Pumpkin Soup, Shrimp Bisque, Hongarian Goulash Soup, Cream Of Spinach Soup, Cream Of Bit Soup, Zuppa Soup, Cream Of Brokoli Soup, Polish Bortsch, Cream Of Tomato Soup, Chicken Salad Hawaiian, Seafood Cocktail, Shrimp Cocktail, Windsor Salad, Garden Salad, Nicoise Salad, Avocado Salad, Waldorf Salad</i>	315 menit

49. Menentukan bahan dan alat untuk pembuatan *Chicken Salad Hawaiian*
50. Melakukan penyiapan bahan dan alat untuk pembuatan *Chicken Salad Hawaiian*
51. Menentukan bahan dan alat untuk pembuatan *Seafood Cocktail*
52. Melakukan penyiapan bahan dan alat untuk pembuatan *Seafood Cocktail*
53. Menentukan bahan dan alat untuk pembuatan *Shrimp Cocktail*
54. Melakukan penyiapan bahan dan alat untuk pembuatan *Shrimp Cocktail*
55. Menentukan bahan dan alat untuk pembuatan *Windsor Salad*
56. Melakukan penyiapan bahan dan alat untuk pembuatan *Windsor Salad*
57. Menentukan bahan dan alat untuk pembuatan *Garden Salad*
58. Melakukan penyiapan bahan dan alat untuk pembuatan *Garden Salad*
59. Menentukan bahan dan alat untuk pembuatan *Nicoise Salad*
60. Melakukan penyiapan bahan dan alat untuk pembuatan *Nicoise Salad*
61. Menentukan bahan dan alat untuk pembuatan *Avocado Salad*
62. Melakukan penyiapan bahan dan alat untuk pembuatan *Avocado Salad*
63. Menentukan bahan dan alat untuk pembuatan *Waldorf Salad*
64. Melakukan penyiapan bahan dan alat untuk pembuatan *Waldorf Salad*
65. Melaksanakan proses pembuatan *Veloute Sauce*
66. Melaksanakan proses pembuatan *Bechamel Sauce*
67. Melaksanakan proses pembuatan *Espagnole Sauce*
68. Melaksanakan proses pembuatan *Demiglace Sauce*
69. Melaksanakan proses pembuatan *Mayonnaise Sauce*
70. Melaksanakan proses pembuatan *Tomato Sauce*
71. Melaksanakan proses pembuatan *Cocktail Sauce*
72. Melaksanakan proses pembuatan *Thousand Island Sauce*

	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET MEMBUAT STOCK DAN SOUP		
	Tgl. : 16 Agustus 2016		Hal. 6 dari 41
	Semester I	<i>Veloute Sauce, Bechamel Sauce, Espagnole Sauce, Demiglace Sauce, Mayonnaise Sauce, Tomato Sauce, Cocktail Sauce, Thousand Island Sauce, Cream Of Carrot Soup, Cream Of Chicken Soup, Cream Of Washington Soup, Cream Of Potato Soup, Cream Of Mushroom Soup, Cream Of Corn Soup, Cream Of Asparagus Soup, Cream Of Pumpkin Soup, Shrimp Bisque, Hungarian Goulash Soup, Cream Of Spinach Soup, Cream Of Bit Soup, Zuppa Soup, Cream Of Brokoli Soup, Polish Bortsch, Cream Of Tomato Soup, Chicken Salad Hawaiian, Seafood Cocktail, Shrimp Cocktail, Windsor Salad, Garden Salad, Nicoise Salad, Avocado Salad, Waldorf Salad</i>	315 menit

73. Melaksanakan proses pembuatan *Cream Of Carrot Soup*
74. Melaksanakan proses pembuatan *Cream Of Chicken Soup*
75. Melaksanakan proses pembuatan *Cream Of Washington Soup*
76. Melaksanakan proses pembuatan *Cream Of Potato Soup*
77. Melaksanakan proses pembuatan *Cream Of Mushroom Soup*
78. Melaksanakan proses pembuatan *Cream Of Corn Soup*
79. Melaksanakan proses pembuatan *Cream Of Asparagus Soup*
80. Melaksanakan proses pembuatan *Cream Of Pumpkin Soup*
81. Melaksanakan proses pembuatan *Shrimp Bisque*
82. Melaksanakan proses pembuatan *Hungarian Goulash Soup*
83. Melaksanakan proses pembuatan *Cream Of Spinach Soup*
84. Melaksanakan proses pembuatan *Cream Of Bit Soup*
85. Melaksanakan proses pembuatan *Zuppa Soup*
86. Melaksanakan proses pembuatan *Cream Of Brokoli Soup*
87. Melaksanakan proses pembuatan *Polish Bortsch*
88. Melaksanakan proses pembuatan *Cream Of Tomato Soup*
89. Melaksanakan proses pembuatan *Chicken Salad Hawaiian*
90. Melaksanakan proses pembuatan *Seafood Cocktail*
91. Melaksanakan proses pembuatan *Shrimp Cocktail*
92. Melaksanakan proses pembuatan *Windsor Salad*
93. Melaksanakan proses pembuatan *Garden Salad*
94. Melaksanakan proses pembuatan *Nicoise Salad*
95. Melaksanakan proses pembuatan *Avocado Salad*
96. Melaksanakan proses pembuatan *Waldorf Salad*

	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET MEMBUAT STOCK DAN SOUP		
	Tgl. : 16 Agustus 2016		Hal. 7 dari 41
	Semester I	<i>Veloute Sauce, Bechamel Sauce, Espagnole Sauce, Demiglace Sauce, Mayonnaise Sauce, Tomato Sauce, Cocktail Sauce, Thousand Island Sauce, Cream Of Carrot Soup, Cream Of Chicken Soup, Cream Of Washington Soup, Cream Of Potato Soup, Cream Of Mushroom Soup, Cream Of Corn Soup, Cream Of Asparagus Soup, Cream Of Pumpkin Soup, Shrimp Bisque, Hongarian Goulash Soup, Cream Of Spinach Soup, Cream Of Bit Soup, Zuppa Soup, Cream Of Brokoli Soup, Polish Bortsch, Cream Of Tomato Soup, Chicken Salad Hawaiian, Seafood Cocktail, Shrimp Cocktail, Windsor Salad, Garden Salad, Nicoise Salad, Avocado Salad, Waldorf Salad</i>	315 menit

D. Petunjuk K3


1. Menggunakan perlengkapan praktikum (seragam praktikum, celemek, serbet 2 buah, cempal, rambut ditutup menggunakan kerpas)
2. Menggunakan sepatu hak rendah dan tidak licin
3. Tidak menggunakan perhiasan
4. Kuku bersih dan tidak panjang
5. Melakukan praktik sesuai prosedur kerja

E. Skenario Pembelajaran

1. Pendidik mengucapkan salam pembuka dan memimpin berdoa.
2. Pendidik memberikan informasi kepada peserta didik tentang KD, tujuan, skenario pembelajaran dan penilaian yang dilakukan.
3. Pendidik memberikan kaitan (apersepsi) dengan bertanya kepada peserta didik tentang materi bahan pengisi kue.
4. Pendidik menunjukan pada peserta didik gambar saus (*sauce*) dan turunannya, *cream Soup* dan *salad* yang akan dipraktikkan.
5. Pendidik meminta peserta didik mengamati dan memahami resep yang telah diberikan.
6. Pendidik memberi kesempatan pada peserta didik untuk bertanya apabila belum paham resep yang akan dipraktikkan.
7. Pendidik menugaskan peserta didik secara berkelompok melakukan praktik pembuatan saus (*sauce*) dan turunannya, *cream soup*, *salad* dan mengamati karakteristik saus (*sauce*) dan turunannya, *cream soup* dan *salad* yang akan dibuat.
8. Pendidik meminta peserta didik membandingkan dan menyimpulkan hasil praktik dengan teori yang telah diberikan.

	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET MEMBUAT STOCK DAN SOUP		
	Tgl. : 16 Agustus 2016		Hal. 8 dari 41
	Semester I	<i>Veloute Sauce, Bechamel Sauce, Espagnole Sauce, Demiglace Sauce, Mayonnaise Sauce, Tomato Sauce, Cocktail Sauce, Thousand Island Sauce, Cream Of Carrot Soup, Cream Of Chicken Soup, Cream Of Washington Soup, Cream Of Potato Soup, Cream Of Mushroom Soup, Cream Of Corn Soup, Cream Of Asparagus Soup, Cream Of Pumpkin Soup, Shrimp Bisque, Hongarian Goulash Soup, Cream Of Spinach Soup, Cream Of Bit Soup, Zuppa Soup, Cream Of Brokoli Soup, Polish Bortsch, Cream Of Tomato Soup, Chicken Salad Hawaiian, Seafood Cocktail, Shrimp Cocktail, Windsor Salad, Garden Salad, Nicoise Salad, Avocado Salad, Waldorf Salad</i>	315 menit

- 9. Pendidik meminta peserta didik mempresentasikan hasil praktik. Kelompok lain memberi masukan dan pertanyaan.
- 10. Pendidik bersama dengan peserta didik menyimpulkan hasil praktik yang telah dilakukan.
- 11. Pendidik melakukan penilaian dan evaluasi terhadap praktik yang telah dilakukan
- 12. Pendidik memberikan tugas untuk mempersiapkan materi untuk pertemuan berikutnya.
- 13. Pendidik menutup pembelajaran kelas dengan berdoa, mengucapkan salam sebelum meninggalkan kelas.

	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET MEMBUAT STOCK DAN SOUP		
	Tgl. : 16 Agustus 2016		Hal. 9 dari 41
	Semester I	<i>Veloute Sauce, Bechamel Sauce, Espagnole Sauce, Demiglace Sauce, Mayonnaise Sauce, Tomato Sauce, Cocktail Sauce, Thousand Island Sauce, Cream Of Carrot Soup, Cream Of Chicken Soup, Cream Of Washington Soup, Cream Of Potato Soup, Cream Of Mushroom Soup, Cream Of Corn Soup, Cream Of Asparagus Soup, Cream Of Pumpkin Soup, Shrimp Bisque, Hungarian Goulash Soup, Cream Of Spinach Soup, Cream Of Bit Soup, Zuppa Soup, Cream Of Brokoli Soup, Polish Bortsch, Cream Of Tomato Soup, Chicken Salad Hawaiian, Seafood Cocktail, Shrimp Cocktail, Windsor Salad, Garden Salad, Nicoise Salad, Avocado Salad, Waldorf Salad</i>	315 menit


F. Lampiran Resep

VELOUTE SAUCE
Hasil : 10 orang

NO	NAMA BAHAN	BANYAKNYA	KETERANGAN
1.	Margarine / butter	20 gr	
2.	Tepung terigu	20 gr	
3.	Kald putih / white stock	250 cc	
4.	Jeruk nipis / lemon	1/8 buah	
5.	Cream	½ sdm	
6.	Garam / salt	Sck	
7.	Lada / pepper	Sck	

Cara membuat :

1. Cairkan margarine pada pan dadar.
2. Tambahkan tepung terigu dan diaduk sampai rata.
3. Angkat dari api, dinginkan.
4. Tuangi dengan white stock, diaduk sampai halus/kalis.
5. Kemudian dipanaskan kembali.
6. Tambahkan garam, lada dan air jeruk nipis.
7. Kemudian disaring.


	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET MEMBUAT STOCK DAN SOUP		
	Tgl. : 16 Agustus 2016		Hal. 10 dari 41
	Semester I	<i>Veloute Sauce, Bechamel Sauce, Espagnole Sauce, Demiglace Sauce, Mayonnaise Sauce, Tomato Sauce, Cocktail Sauce, Thousand Island Sauce, Cream Of Carrot Soup, Cream Of Chicken Soup, Cream Of Washington Soup, Cream Of Potato Soup, Cream Of Mushroom Soup, Cream Of Corn Soup, Cream Of Asparagus Soup, Cream Of Pumpkin Soup, Shrimp Bisque, Hungarian Goulash Soup, Cream Of Spinach Soup, Cream Of Bit Soup, Zuppa Soup, Cream Of Brokoli Soup, Polish Bortsch, Cream Of Tomato Soup, Chicken Salad Hawaiian, Seafood Cocktail, Shrimp Cocktail, Windsor Salad, Garden Salad, Nicoise Salad, Avocado Salad, Waldorf Salad</i>	315 menit

BECHAMEL SAUCE
Hasil : 10 porsi

NO	NAMA BAHAN	BANYAKNYA	KETERANGAN
1.	Margarin / butter	120 gr	
2.	Tepung terigu	120 gr	
3.	Susu	2 ltr	
4.	Bawang Bombay (chopped)	65 gr	
5.	Cengkih	2 bh	
6.	Bay leaf	1 helai	
7.	Lada	Sck	
8.		Sck	

Cara membuat :

1. Panaskan margarine dalam panci bertangkai yang berdasar tebal, tanpa berubah warna.
2. Tambahkan tepung terigu aduk-aduk di atas api sedang sampai masak tetapi tidak berubah warna.
3. Angkat, dinginkan roux ini sebentar.
4. Rebus susu, bawang Bombay cincang, cengkih, bay leaf, rebus perlahan-lahan, biarkan mendidih ± 5 menit (bumbu meresap).
5. Tuangkan sedikit demi sedikit ke dalam roux sambil diaduk sampai licin.
6. Rebus di atas api kecil sambil diaduk-aduk ± 3 menit.
7. Saring, tutup dengan selapis mentega supaya permukaannya tidak kering.

	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET MEMBUAT STOCK DAN SOUP		
	Tgl. : 16 Agustus 2016		Hal. 11 dari 41
	Semester I	<i>Veloute Sauce, Bechamel Sauce, Espagnole Sauce, Demiglace Sauce, Mayonnaise Sauce, Tomato Sauce, Cocktail Sauce, Thousand Island Sauce, Cream Of Carrot Soup, Cream Of Chicken Soup, Cream Of Washington Soup, Cream Of Potato Soup, Cream Of Mushroom Soup, Cream Of Corn Soup, Cream Of Asparagus Soup, Cream Of Pumpkin Soup, Shrimp Bisque, Hongarian Goulash Soup, Cream Of Spinach Soup, Cream Of Bit Soup, Zuppa Soup, Cream Of Brokoli Soup, Polish Bortsch, Cream Of Tomato Soup, Chicken Salad Hawaiian, Seafood Cocktail, Shrimp Cocktail, Windsor Salad, Garden Salad, Nicoise Salad, Avocado Salad, Waldorf Salad</i>	315 menit

ESPAGNOLE SAUCE
Hasil : 10 orang

NO	NAMA BAHAN	BANYAKNYA	KETERANGAN
1.	Margarine / butter	20 gr	
2.	Tepung terigu	12 gr	
3.	Brown stock	400 cc	
4.	Wortel	60 gr	
5.	Bawang Bombay	60 gr	
6.	Bacon	15 gr	
7.	Garam	Sck	
8.	Lada	Sck	
9.	Bouquet garni	Sck	
10.	Puree tomat	15 gr	

Cara membuat :

1. Buatlah brown roux dari margarine dan tepung terigu, dinginkan.
2. Panaskan brown stock, tambahkan pada roux, didihkan dan tambahkan sedikit garam dan lada.
3. Hilangkan busanya, masukkan wortel, bawang Bombay dan bouquet garni, kemudian puree tomat dan bacon.
4. Biarkan di atas api kecil ± 25 menit, sehingga menguap 1/3 bagian.
5. Saring, penggunaan menurut keinginan.

DEMI GLACE SAUCE

NO	NAMA BAHAN	BANYAKNYA	KETERANGAN
1.	Espagnole sauce	200 cc	
2.	Madeira / sherry	60 cc	

Cara membuat :

1. Uapkan saus di atas api kecil sambil diaduk kadang-kadang sampai tinggal ¾ bagian.
2. Saring dan selesaikan rasanya dengan Madeira.

	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET MEMBUAT STOCK DAN SOUP		
	Tgl. : 16 Agustus 2016		Hal. 12 dari 41
	Semester I	<i>Veloute Sauce, Bechamel Sauce, Espagnole Sauce, Demiglace Sauce, Mayonnaise Sauce, Tomato Sauce, Cocktail Sauce, Thousand Island Sauce, Cream Of Carrot Soup, Cream Of Chicken Soup, Cream Of Washington Soup, Cream Of Potato Soup, Cream Of Mushroom Soup, Cream Of Corn Soup, Cream Of Asparagus Soup, Cream Of Pumpkin Soup, Shrimp Bisque, Hongarian Goulash Soup, Cream Of Spinach Soup, Cream Of Bit Soup, Zuppa Soup, Cream Of Brokoli Soup, Polish Bortsch, Cream Of Tomato Soup, Chicken Salad Hawaiian, Seafood Cocktail, Shrimp Cocktail, Windsor Salad, Garden Salad, Nicoise Salad, Avocado Salad, Waldorf Salad</i>	315 menit

MAYONNAISE SAUCE
Hasil : 5 porsi

NO	NAMA BAHAN	BANYAKNYA	KETERANGAN
1.	Salad oil	300 ml	
2.	Egg yolk	2 pcs	
3.	Mustard	3 gr	
4.	Salt	Sck	
5.	Lemon juice	50 ml	
6.	White vinegar	50 ml	

- Cara membuat :
1. Masukkan egg yolk, mustard, garam kedalam bowl yang bersih dan aduk sampai rata.
 2. Tambahkan sedikit demi sedikit salad oil sambil diaduk dan sampai keduanya menyatu dan kental.
 3. Tambahkan cuka apabila mayonnaise sudah kaku.

	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET MEMBUAT STOCK DAN SOUP		
	Tgl. : 16 Agustus 2016		Hal. 13 dari 41
	Semester I	<i>Veloute Sauce, Bechamel Sauce, Espagnole Sauce, Demiglace Sauce, Mayonnaise Sauce, Tomato Sauce, Cocktail Sauce, Thousand Island Sauce, Cream Of Carrot Soup, Cream Of Chicken Soup, Cream Of Washington Soup, Cream Of Potato Soup, Cream Of Mushroom Soup, Cream Of Corn Soup, Cream Of Asparagus Soup, Cream Of Pumpkin Soup, Shrimp Bisque, Hungarian Goulash Soup, Cream Of Spinach Soup, Cream Of Bit Soup, Zuppa Soup, Cream Of Brokoli Soup, Polish Bortsch, Cream Of Tomato Soup, Chicken Salad Hawaiian, Seafood Cocktail, Shrimp Cocktail, Windsor Salad, Garden Salad, Nicoise Salad, Avocado Salad, Waldorf Salad</i>	315 menit

TOMATO SAUCE
Hasil : 5 porsi

NO	NAMA BAHAN	BANYAKNYA	KETERANGAN
1.	Tomato concasse	300 gr	
2.	Tomato paste	50 gr	
3.	Onion	10 gr	
4.	Garlic	5 gr	
5.	Oregano	3 gr	
6.	Thyme	3 gr	
7.	Italian seasoning	3 gr	
8.	Basil	10 gr	
9.	White stock	500 ml	
10.	Salt	Sck	
11.	Pepper	Sck	

- Cara membuat :
1. Blanch tomat utuh untuk membuat tomato concase sampai kulitnya bisa dikupas, rendam dengan air dingin dan tiriskan.
 2. Buang kulit dan bijinya, potong kasar. Sisihkan.
 3. Tumis onion, garlic sampai harum masukkan tomato paste, aduk sampai matang, tambahkan seasoning dan white stock.
 4. Simmer sampai setengah reduce kemudian haluskan dengan blender, panaskan kembali sampai mengental.
 5. Sajikan bersama hidangan main course.

	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET MEMBUAT STOCK DAN SOUP		
	Tgl. : 16 Agustus 2016		Hal. 14 dari 41
	Semester I	<i>Veloute Sauce, Bechamel Sauce, Espagnole Sauce, Demiglace Sauce, Mayonnaise Sauce, Tomato Sauce, Cocktail Sauce, Thousand Island Sauce, Cream Of Carrot Soup, Cream Of Chicken Soup, Cream Of Washington Soup, Cream Of Potato Soup, Cream Of Mushroom Soup, Cream Of Corn Soup, Cream Of Asparagus Soup, Cream Of Pumpkin Soup, Shrimp Bisque, Hongarian Goulash Soup, Cream Of Spinach Soup, Cream Of Bit Soup, Zuppa Soup, Cream Of Brokoli Soup, Polish Bortsch, Cream Of Tomato Soup, Chicken Salad Hawaiian, Seafood Cocktail, Shrimp Cocktail, Windsor Salad, Garden Salad, Nicoise Salad, Avocado Salad, Waldorf Salad</i>	315 menit

COCKTAI SAUCE
Hasil : 10 orang

NO	NAMA BAHAN	BANYAKNYA	KETERANGAN
1.	Mayonnaise	250 cc	
2.	Tomato ketchup	25 gr	
3.	Brandy	1 dl	
4.	Tabasco	¼ sdt	
5.	Warchestershire sauce	Sck	
6.	Garam	Sck	
7.	Merica	Sck	

Cara membuat :


1. Campurkan mayonnaise dengan tomato ketchup, brandy dan Tabasco, aduk perlahan hingga merata.
2. Cicipi keadaan rasa dari pada saus.
3. Simpan di lemari pendingin dalam tempat tertutup.

THOUSAND ISLAND SAUCE
Hasil : 5 porsi

NO	NAMA BAHAN	BANYAKNYA	KETERANGAN
1.	Mayonnaise	300 ml	Thick
2.	Tabasco	5 ml	
3.	LP sauce	5 ml	
4.	Triple capsicum	30 gr	Chopped
5.	Boiled white egg	60 gr	Chopped
6.	Onion	10 gr	Chopped
7.	Tomato ketchup	100 ml	Thick

Cara membuat :

1. Campurkan semua bahan, campur hingga rata dan hidangkan bersama salad.


	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET MEMBUAT STOCK DAN SOUP		
	Tgl. : 16 Agustus 2016		Hal. 15 dari 41
	Semester I	<i>Veloute Sauce, Bechamel Sauce, Espagnole Sauce, Demiglace Sauce, Mayonnaise Sauce, Tomato Sauce, Cocktail Sauce, Thousand Island Sauce, Cream Of Carrot Soup, Cream Of Chicken Soup, Cream Of Washington Soup, Cream Of Potato Soup, Cream Of Mushroom Soup, Cream Of Corn Soup, Cream Of Asparagus Soup, Cream Of Pumpkin Soup, Shrimp Bisque, Hongarian Goulash Soup, Cream Of Spinach Soup, Cream Of Bit Soup, Zuppa Soup, Cream Of Brokoli Soup, Polish Bortsch, Cream Of Tomato Soup, Chicken Salad Hawaiian, Seafood Cocktail, Shrimp Cocktail, Windsor Salad, Garden Salad, Nicoise Salad, Avocado Salad, Waldorf Salad</i>	315 menit

CREAM OF CARROT SOUP
Hasil : 10 porsi

NO	NAMA BAHAN	BANYAKNYA	KETERANGAN
1.	Wortel	800 gr	
2.	Kentang	400 gr	
3.	Daun bawang	100 gr	
4.	Bawang Bombay	100 gr	
5.	Margarine	30 gr	
6.	Kaldu / white stock	3 ltr	
7.	Garam	1 sdm	
8.	Lada	0,5 sdt	
9.	Cream	1 dl	

Cara membuat :

1. Bersihkan semua sayuran dan potong kecil.
2. Panaskan margarine, masukkan semua sayuran, serta sauté sampai layu tetapi tidak sampai coklat.
3. Tambahkan kaldu, simmer sampai sayuran lunak ($\pm \frac{1}{2}$ jam).
4. Haluskan soup dalam food processor/blender, tuangkan kembali ke dalam panci.
5. Simmer dan perbaiki rasanya.
6. Hidangkan panas setelah diberi cream dalam soup cup. Taburi wortel brunoise (kubus 1 mm) yang sudah direbus.

	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET MEMBUAT STOCK DAN SOUP		
	Tgl. : 16 Agustus 2016		Hal. 16 dari 41
	Semester I	<i>Veloute Sauce, Bechamel Sauce, Espagnole Sauce, Demiglace Sauce, Mayonnaise Sauce, Tomato Sauce, Cocktail Sauce, Thousand Island Sauce, Cream Of Carrot Soup, Cream Of Chicken Soup, Cream Of Washington Soup, Cream Of Potato Soup, Cream Of Mushroom Soup, Cream Of Corn Soup, Cream Of Asparagus Soup, Cream Of Pumpkin Soup, Shrimp Bisque, Hungarian Goulash Soup, Cream Of Spinach Soup, Cream Of Bit Soup, Zuppa Soup, Cream Of Brokoli Soup, Polish Bortsch, Cream Of Tomato Soup, Chicken Salad Hawaiian, Seafood Cocktail, Shrimp Cocktail, Windsor Salad, Garden Salad, Nicoise Salad, Avocado Salad, Waldorf Salad</i>	315 menit

CREAM OF CHICKEN SOUP
Hasil : 5 porsi

NO	NAMA BAHAN	BANYAKNYA	KETERANGAN
1.	Butter	20 gr	Unsalted
2.	Onion	15 gr	Chop
3.	Garlic	10 gr	Chop
4.	White roux	300 gr	
5.	White chicken stock	1 lt	
6.	Chicken	500 gr	Dice
7.	Salt	Sck	Powder
8.	Pepper	Sck	Powder
9.	Bay leaves	2 lbr	
10.	Fresh milk	500 ml	
11.	Fresh cream	300 ml	
12.	Chop parsley	20 gr	Topping

Cara membuat :

1. Saute onion dan garlic sampai harum masukkan chicken breast yang sudah dipotong dadu aduk sampai matang , tambahkan white roux kemudian white chicken stock, seasoning dan tambahkan fresh milk dan simmer sampai redduce, tambahkan cream. Masak hingga matang.
2. Angkat dan sajikan panas di dalam soup cup dan taburi parsley diatasnya.

	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET MEMBUAT STOCK DAN SOUP		
	Tgl. : 16 Agustus 2016		Hal. 17 dari 41
	Semester I	<i>Veloute Sauce, Bechamel Sauce, Espagnole Sauce, Demiglace Sauce, Mayonnaise Sauce, Tomato Sauce, Cocktail Sauce, Thousand Island Sauce, Cream Of Carrot Soup, Cream Of Chicken Soup, Cream Of Washington Soup, Cream Of Potato Soup, Cream Of Mushroom Soup, Cream Of Corn Soup, Cream Of Asparagus Soup, Cream Of Pumpkin Soup, Shrimp Bisque, Hungarian Goulash Soup, Cream Of Spinach Soup, Cream Of Bit Soup, Zuppa Soup, Cream Of Brokoli Soup, Polish Bortsch, Cream Of Tomato Soup, Chicken Salad Hawaiian, Seafood Cocktail, Shrimp Cocktail, Windsor Salad, Garden Salad, Nicoise Salad, Avocado Salad, Waldorf Salad</i>	315 menit

CREAM OF WASHINGTON SOUP
Hasil : 10 porsi

NO	NAMA BAHAN	BANYAKNYA	KETERANGAN
1.	Margarine / butter	100 gr	
2.	Tepung terigu	100 gr	
3.	Kaldu ayam	2,5 ltr	
4.	Jagung muda segar	700 gr	Disisir, dihaluskan
5.	Cream	2 dl	
6.	Garam	Sck	
7.	Lada	Sck	
8.	Jagung butir dari kaleng	100 gr	Direbus sebentar
9.	Keju parut	sck	

- Cara membuat :
1. Buatlah roux dari 100 gr margarine dan tepung terigu 100 gr.
 2. Tambahkan kaldu sedikit demi sedikit.
 3. Masukkan jagung yang telah disisir dan dihaluskan, simmer selama 45 menit, skimmed.
 4. Saringlah dan perbaiki rasanya dengan garam dan lada halus.
 5. Tambahkan cream.
 6. Hidangkan panas dengan isi jagung butir dari kaleng yang telah direbus sebentar dalam soup cup.

	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET MEMBUAT STOCK DAN SOUP		
	Tgl. : 16 Agustus 2016		Hal. 18 dari 41
	Semester I	<i>Veloute Sauce, Bechamel Sauce, Espagnole Sauce, Demiglace Sauce, Mayonnaise Sauce, Tomato Sauce, Cocktail Sauce, Thousand Island Sauce, Cream Of Carrot Soup, Cream Of Chicken Soup, Cream Of Washington Soup, Cream Of Potato Soup, Cream Of Mushroom Soup, Cream Of Corn Soup, Cream Of Asparagus Soup, Cream Of Pumpkin Soup, Shrimp Bisque, Hungarian Goulash Soup, Cream Of Spinach Soup, Cream Of Bit Soup, Zuppa Soup, Cream Of Brokoli Soup, Polish Bortsch, Cream Of Tomato Soup, Chicken Salad Hawaiian, Seafood Cocktail, Shrimp Cocktail, Windsor Salad, Garden Salad, Nicoise Salad, Avocado Salad, Waldorf Salad</i>	315 menit

CREAM OF POTATO SOUP
Hasil : 10 porsi

NO	NAMA BAHAN	BANYAKNYA	KETERANGAN
1.	Margarine	30 gr	
2.	Bawang Bombay	100 gr	
3.	Daun bawang	100 gr	
4.	Kentang	700 gr	
5.	Kaldu	2,5 lt	
6.	Cream	1 dl	
7.	French bread	100 gr	
8.	Lada	Sck	
9.	Garam	sck	

- Cara membuat :
- Potong kecil-kecil onion, leek dan potatoes.
 - Panaskan butter, masukkan semua sayuran aduk sampai rata dan simmer hingga layu.
 - Tuangkan stock dan simmer selama 30 menit.
 - Haluskan dengan blender dengan kecepatan rendah, pindahkan kembali dalam panci dan jerangkan.
 - Sempurnakan rasanya, tambahkan cream beberapa saat sebelum dihidangkan.
 - Hidangkan panas-panas dalam soup cup, taburi dengan toast French bread.

	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET MEMBUAT STOCK DAN SOUP		
	Tgl. : 16 Agustus 2016		Hal. 19 dari 41
	Semester I	<i>Veloute Sauce, Bechamel Sauce, Espagnole Sauce, Demiglace Sauce, Mayonnaise Sauce, Tomato Sauce, Cocktail Sauce, Thousand Island Sauce, Cream Of Carrot Soup, Cream Of Chicken Soup, Cream Of Washington Soup, Cream Of Potato Soup, Cream Of Mushroom Soup, Cream Of Corn Soup, Cream Of Asparagus Soup, Cream Of Pumpkin Soup, Shrimp Bisque, Hongarian Goulash Soup, Cream Of Spinach Soup, Cream Of Bit Soup, Zuppa Soup, Cream Of Brokoli Soup, Polish Bortsch, Cream Of Tomato Soup, Chicken Salad Hawaiian, Seafood Cocktail, Shrimp Cocktail, Windsor Salad, Garden Salad, Nicoise Salad, Avocado Salad, Waldorf Salad</i>	315 menit

CREAM OF MUSHROOM SOUP
Hasil : 10 porsi

NO	NAMA BAHAN	BANYAKNYA	KETERANGAN
1.	Jamur kaleng/jamur segar	100 gr	
2.	Margarine	30 gr	
3.	Bawang Bombay	80 gr	
4.	Daun bawang	70 gr	
5.	Kaldu ayam	2,5 lt	
6.	Tepung terigu	500 gr	
7.	Susu	2 dl	
8.	Cream	1 dl	
9.	Garam	Sck	
10.	Lada	Sck	

Cara membuat :

1. Panaskan margarine dan sauté bawang Bombay, daun bawang sampai layu.
2. Tuangkan kaldu dan jamur, aduk rata.
3. Campurkan tepung + susu masukkan dalam soup, serta aduk merata.
4. Bumbui secukupnya, disimmer, kemudian diatasnya tambahkan mushroom.
5. Simmer kembali.
6. Tambahkan cream sebelum dihidangkan dan isi dengan irisan jamur.

	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET MEMBUAT STOCK DAN SOUP		
	Tgl. : 16 Agustus 2016		Hal. 20 dari 41
	Semester I	<i>Veloute Sauce, Bechamel Sauce, Espagnole Sauce, Demiglace Sauce, Mayonnaise Sauce, Tomato Sauce, Cocktail Sauce, Thousand Island Sauce, Cream Of Carrot Soup, Cream Of Chicken Soup, Cream Of Washington Soup, Cream Of Potato Soup, Cream Of Mushroom Soup, Cream Of Corn Soup, Cream Of Asparagus Soup, Cream Of Pumpkin Soup, Shrimp Bisque, Hungarian Goulash Soup, Cream Of Spinach Soup, Cream Of Bit Soup, Zuppa Soup, Cream Of Brokoli Soup, Polish Bortsch, Cream Of Tomato Soup, Chicken Salad Hawaiian, Seafood Cocktail, Shrimp Cocktail, Windsor Salad, Garden Salad, Nicoise Salad, Avocado Salad, Waldorf Salad</i>	315 menit

CREAM OF CORN SOUP
Hasil : 10 porsi

NO	NAMA BAHAN	BANYAKNYA	KETERANGAN
1.	Jagung kaleng	700 gr	
2.	Margarine	30 gr	
3.	Bawang Bombay	80 gr	
4.	Daun bawang	70 gr	
5.	Kaldu ayam	2,5 lt	
6.	Tepung terigu	500 gr	
7.	Susu	2 dl	
8.	Cream	1 dl	
9.	Garam	Sck	
10.	Lada	Sck	

- Cara membuat :
1. Panaskan margarine dan sauté bawang Bombay, daun bawang sampai layu.
 2. Tuangkan kaldu dan jagung, aduk rata.
 3. Campurkan tepung + susu masukkan dalam soup, serta aduk merata.
 4. Bumbui secukupnya, disimmer, kemudian diatasnya tambahkan jagung.
 5. Simmer kembali.
 6. Tambahkan cream sebelum dihidangkan dan isi dengan jagung butir yang telah direbus sebentar dalam soup cup.


	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET MEMBUAT STOCK DAN SOUP		
	Tgl. : 16 Agustus 2016		Hal. 21 dari 41
	Semester I	<i>Veloute Sauce, Bechamel Sauce, Espagnole Sauce, Demiglace Sauce, Mayonnaise Sauce, Tomato Sauce, Cocktail Sauce, Thousand Island Sauce, Cream Of Carrot Soup, Cream Of Chicken Soup, Cream Of Washington Soup, Cream Of Potato Soup, Cream Of Mushroom Soup, Cream Of Corn Soup, Cream Of Asparagus Soup, Cream Of Pumpkin Soup, Shrimp Bisque, Hungarian Goulash Soup, Cream Of Spinach Soup, Cream Of Bit Soup, Zuppa Soup, Cream Of Brokoli Soup, Polish Bortsch, Cream Of Tomato Soup, Chicken Salad Hawaiian, Seafood Cocktail, Shrimp Cocktail, Windsor Salad, Garden Salad, Nicoise Salad, Avocado Salad, Waldorf Salad</i>	315 menit

CREAM OF ASPARAGUS SOUP
Hasil : 1 porsi

NO	NAMA BAHAN	BANYAKNYA	KETERANGAN
1.	Kaldu	1 ltr	
2.	Bawang Bombay	10 gr	
3.	Asparagus	100 gr	
4.	Mentega	10 gr	
5.	Cream	1 dl	
6.	French bread	50 gr	
7.	Lada	Sck	
8.	Garam	sck	

Cara membuat :


1. Potong kecil-kecil onion dan asparagus.
2. Panaskan butter, masukkan semua sayuran aduk sampai rata dan simmer hingga layu.
3. Tuangkan stock dan simmer selama 30 menit.
4. Haluskan dengan blender dengan kecepatan rendah, pindahkan kembali dalam panci dan jerangkan.
5. Sempurnakan rasanya, tambahkan cream beberapa saat sebelum dihidangkan.
6. Hidangkan panas-panas dalam soup cup, taburi dengan roast French bread.

	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET MEMBUAT STOCK DAN SOUP		
	Tgl. : 16 Agustus 2016		Hal. 22 dari 41
	Semester I	<i>Veloute Sauce, Bechamel Sauce, Espagnole Sauce, Demiglace Sauce, Mayonnaise Sauce, Tomato Sauce, Cocktail Sauce, Thousand Island Sauce, Cream Of Carrot Soup, Cream Of Chicken Soup, Cream Of Washington Soup, Cream Of Potato Soup, Cream Of Mushroom Soup, Cream Of Corn Soup, Cream Of Asparagus Soup, Cream Of Pumpkin Soup, Shrimp Bisque, Hungarian Goulash Soup, Cream Of Spinach Soup, Cream Of Bit Soup, Zuppa Soup, Cream Of Brokoli Soup, Polish Bortsch, Cream Of Tomato Soup, Chicken Salad Hawaiian, Seafood Cocktail, Shrimp Cocktail, Windsor Salad, Garden Salad, Nicoise Salad, Avocado Salad, Waldorf Salad</i>	315 menit

CREAM OF PUMPKIN SOUP
Hasil : 10 porsi

NO	NAMA BAHAN	BANYAKNYA	KETERANGAN
1.	Margarine	30 gr	
2.	Bawang Bombay	100 gr	
3.	Daun bawang	100 gr	
4.	Labu kuning/pumpkin	700 gr	
5.	Kaldu	2,5 lt	
6.	Cream	1 dl	
7.	French bread	100 gr	
8.	Lada	Sck	
9.	Garam	sck	

- Cara membuat :
- 7. Potong kecil-kecil onion, leek dan pumpkin.
 - 8. Panaskan butter, masukkan semua sayuran aduk sampai rata dan simmer hingga layu.
 - 9. Tuangkan stock dan simmer selama 30 menit.
 - 10. Haluskan dengan blender dengan kecepatan rendah, pindahkan kembali dalam panci dan jerangkan.
 - 11. Sempurnakan rasanya, tambahkan cream beberapa saat sebelum dihidangkan.
 - 12. Hidangkan panas-panas dalam soup cup, taburi dengan roast French bread.


	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET MEMBUAT STOCK DAN SOUP		
	Tgl. : 16 Agustus 2016		Hal. 23 dari 41
	Semester I	<i>Veloute Sauce, Bechamel Sauce, Espagnole Sauce, Demiglace Sauce, Mayonnaise Sauce, Tomato Sauce, Cocktail Sauce, Thousand Island Sauce, Cream Of Carrot Soup, Cream Of Chicken Soup, Cream Of Washington Soup, Cream Of Potato Soup, Cream Of Mushroom Soup, Cream Of Corn Soup, Cream Of Asparagus Soup, Cream Of Pumpkin Soup, Shrimp Bisque, Hungarian Goulash Soup, Cream Of Spinach Soup, Cream Of Bit Soup, Zuppa Soup, Cream Of Brokoli Soup, Polish Bortsch, Cream Of Tomato Soup, Chicken Salad Hawaiian, Seafood Cocktail, Shrimp Cocktail, Windsor Salad, Garden Salad, Nicoise Salad, Avocado Salad, Waldorf Salad</i>	315 menit

SHRIMP BISQUE
Hasil : 10 porsi

NO	NAMA BAHAN	BANYAKNYA	KETERANGAN
1.	Raw shrimp	1000 gr	
2.	Mentega	50 gr	
3.	Bawang merah	100 gr	
4.	Wortel	50 gr	
5.	Loncang/leek	40 gr	
6.	Batang seledri	10 gr	
7.	Tomato pasta	40 gr	
8.	Brandy	0,5 dl	
9.	White wine	2 dl	
10.	Kaldu ikan	1,5 ltr	
11.	White stock	8 dl	
12.	Tepung beras	80 gr	

Cara membuat :

1. Panaskan mentega didalam soup pan dan masukkan shrimp.
2. Tambahkan shallot, carrots, leeks dan batang seledri, biarkan selama 5 menit.
3. Tambahkan brandy dan white wine sambil diaduk-aduk, kemudian masukkan tomato concassee sambil diaduk terus.
4. Tuangkan fish stock dan white stock terus direbus ± 5 menit.
5. Kentalkan dengan tepung beras yang telah dicairkan dengan 2 dl white stock (± 40 menit).
6. Saringlah.
7. Ambillah shrimpnya, untuk dikupas dan diiris lalu dipakai sebagai isi soup.
8. Disajikan panas-panas, didalam soup cup dan sebagai isisnya shrimp yang telah dipotong.


	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET MEMBUAT STOCK DAN SOUP		
	Tgl. : 16 Agustus 2016		Hal. 24 dari 41
	Semester I	<i>Veloute Sauce, Bechamel Sauce, Espagnole Sauce, Demiglace Sauce, Mayonnaise Sauce, Tomato Sauce, Cocktail Sauce, Thousand Island Sauce, Cream Of Carrot Soup, Cream Of Chicken Soup, Cream Of Washington Soup, Cream Of Potato Soup, Cream Of Mushroom Soup, Cream Of Corn Soup, Cream Of Asparagus Soup, Cream Of Pumpkin Soup, Shrimp Bisque, Hungarian Goulash Soup, Cream Of Spinach Soup, Cream Of Bit Soup, Zuppa Soup, Cream Of Brokoli Soup, Polish Bortsch, Cream Of Tomato Soup, Chicken Salad Hawaiian, Seafood Cocktail, Shrimp Cocktail, Windsor Salad, Garden Salad, Nicoise Salad, Avocado Salad, Waldorf Salad</i>	315 menit

HONGARIAN GOULASH SOUP
Hasil : 10 porsi

NO	NAMA BAHAN	BANYAKNYA	KETERANGAN
1.	Mentega	50 gr	
2.	Daging sapi	500 gr	
3.	Bawang Bombay	300 gr	
4.	Bawang putih	5 gr	
5.	Green pepper	50 gr	
6.	Tomato paste	70 gr	
7.	Tepung	50 gr	
8.	Paprika owder	15 gr	
9.	Brown stock	2,5 ltr	
10.	Kentang	300 gr	
11.	Tomato cancasees	100 gr	
12.	Lada	Sck	
13.	Garam	Sck	

Cara membuat :

1. Potonglah daging sapi dengan ukuran 1 cm (kubus).
2. Cincanglah bawang Bombay dan bawang putih.
3. Potonglah green pepper brunoise.
4. Panaskan butter dalam sauce pan.
5. Tambahkan tomato paste dan tepung, kemudian aduk hingga merata.
6. Tuangkan kaldu,aduk dan biarkan di atas api kecil.
7. Masukkan kentang yang telah dipotong kubus dan tomato paste.
8. Hidangkan panas-panas dalam soup cup.

	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET MEMBUAT STOCK DAN SOUP		
	Tgl. : 16 Agustus 2016		Hal. 25 dari 41
	Semester I	<i>Veloute Sauce, Bechamel Sauce, Espagnole Sauce, Demiglace Sauce, Mayonnaise Sauce, Tomato Sauce, Cocktail Sauce, Thousand Island Sauce, Cream Of Carrot Soup, Cream Of Chicken Soup, Cream Of Washington Soup, Cream Of Potato Soup, Cream Of Mushroom Soup, Cream Of Corn Soup, Cream Of Asparagus Soup, Cream Of Pumpkin Soup, Shrimp Bisque, Hungarian Goulash Soup, Cream Of Spinach Soup, Cream Of Bit Soup, Zuppa Soup, Cream Of Brokoli Soup, Polish Bortsch, Cream Of Tomato Soup, Chicken Salad Hawaiian, Seafood Cocktail, Shrimp Cocktail, Windsor Salad, Garden Salad, Nicoise Salad, Avocado Salad, Waldorf Salad</i>	315 menit

CREAM OF SPINACH SOUP
Hasil : 10 porsi

NO	NAMA BAHAN	BANYAKNYA	KETERANGAN
1.	Margarine	30 gr	
2.	Bawang Bombay	100 gr	
3.	Daun bawang	100 gr	
4.	Bayam / spinach	700 gr	
5.	Kaldu	2,5 lt	
6.	Cream	1 dl	
7.	French bread	100 gr	
8.	Lada	Sck	
9.	Garam	sck	

- Cara membuat :
1. Potong kecil-kecil onion, leek dan potatoes.
 2. Panaskan butter, masukkan semua sayuran aduk sampai rata dan simmer hingga layu.
 3. Tuangkan stock dan simmer selama 30 menit.
 4. Haluskan dengan blender dengan kecepatan rendah, pindahkan kembali dalam panci dan jerangkan.
 5. Sempurnakan rasanya, tambahkan cream beberapa saat sebelum dihidangkan.
 6. Hidangkan panas-panas dalam soup cup, taburi dengan roast French bread.

	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET MEMBUAT STOCK DAN SOUP		
	Tgl. : 16 Agustus 2016		Hal. 26 dari 41
	Semester I	<i>Veloute Sauce, Bechamel Sauce, Espagnole Sauce, Demiglace Sauce, Mayonnaise Sauce, Tomato Sauce, Cocktail Sauce, Thousand Island Sauce, Cream Of Carrot Soup, Cream Of Chicken Soup, Cream Of Washington Soup, Cream Of Potato Soup, Cream Of Mushroom Soup, Cream Of Corn Soup, Cream Of Asparagus Soup, Cream Of Pumpkin Soup, Shrimp Bisque, Hongarian Goulash Soup, Cream Of Spinach Soup, Cream Of Bit Soup, Zuppa Soup, Cream Of Brokoli Soup, Polish Bortsch, Cream Of Tomato Soup, Chicken Salad Hawaiian, Seafood Cocktail, Shrimp Cocktail, Windsor Salad, Garden Salad, Nicoise Salad, Avocado Salad, Waldorf Salad</i>	315 menit

CREAM OF BIT SOUP
Hasil : 10 porsi

NO	NAMA BAHAN	BANYAKNYA	KETERANGAN
1.	Bit	100 gr	
2.	Margarine	30 gr	
3.	Bawang Bombay	80 gr	
4.	Daun bawang	70 gr	
5.	Kaldu ayam	2,5 lt	
6.	Tepung terigu	500 gr	
7.	Susu	2 dl	
8.	Cream	1 dl	
9.	Garam	Sck	
10.	Lada	Sck	

- Cara membuat :
1. Panaskan margarine dan sauté bawang Bombay, daun bawang sampai layu.
 2. Tuangkan kaldu dan bit, aduk rata.
 3. Campurkan tepung + susu masukkan dalam soup, serta aduk merata.
 4. Bumbui secukupnya, disimmer, kemudian diatasnya tambahkan bit.
 5. Simmer kembali.
 6. Tambahkan cream sebelum dihidangkan dan isi dengan irisan bit.


	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET MEMBUAT STOCK DAN SOUP		
	Tgl. : 16 Agustus 2016		Hal. 27 dari 41
	Semester I	<i>Veloute Sauce, Bechamel Sauce, Espagnole Sauce, Demiglace Sauce, Mayonnaise Sauce, Tomato Sauce, Cocktail Sauce, Thousand Island Sauce, Cream Of Carrot Soup, Cream Of Chicken Soup, Cream Of Washington Soup, Cream Of Potato Soup, Cream Of Mushroom Soup, Cream Of Corn Soup, Cream Of Asparagus Soup, Cream Of Pumpkin Soup, Shrimp Bisque, Hungarian Goulash Soup, Cream Of Spinach Soup, Cream Of Bit Soup, Zuppa Soup, Cream Of Brokoli Soup, Polish Bortsch, Cream Of Tomato Soup, Chicken Salad Hawaiian, Seafood Cocktail, Shrimp Cocktail, Windsor Salad, Garden Salad, Nicoise Salad, Avocado Salad, Waldorf Salad</i>	315 menit

ZUPPA SOUP
Hasil : 5 porsi

NO	NAMA BAHAN	BANYAKNYA	KETERANGAN
1.	Butter	20 gr	Unsalted
2.	Onion	15 gr	Chop
3.	Garlic	10 gr	Chop
4.	White roux	300 gr	
5.	White chicken stock	1 lt	
6.	Chicken	500 gr	Dice
7.	Salt	Sck	Powder
8.	Pepper	Sck	Powder
9.	Bay leaves	2 lbr	
10.	Fresh milk	500 ml	
11.	Fresh cream	300 ml	
12.	Chop parsley	20 gr	Topping
13.	Puff pastry	250 gr	
14.	Egg wash	Sck	

Cara membuat :

1. Saute onion dan garlic sampai harum masukkan chicken breast yang sudah dipotong dadu aduk sampai matang , tambahkan white roux kemudian white chicken stock, seasoning dan tambahkan fresh milk dan simmer sampai redden, tambahkan cream.
2. Masukkan kedalam soup cup kemudian oles dengan kuning telur pada bagian tepi soup cup, tutup dengan puff pastry (digurat) kemudian oles dengan egg wash.
3. Panggang dengan suhu 200⁰c selama 30 menit atau sampai kuning keemasan. Angkat dan sajikan.


	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET MEMBUAT STOCK DAN SOUP		
	Tgl. : 16 Agustus 2016		Hal. 28 dari 41
	Semester I	<i>Veloute Sauce, Bechamel Sauce, Espagnole Sauce, Demiglace Sauce, Mayonnaise Sauce, Tomato Sauce, Cocktail Sauce, Thousand Island Sauce, Cream Of Carrot Soup, Cream Of Chicken Soup, Cream Of Washington Soup, Cream Of Potato Soup, Cream Of Mushroom Soup, Cream Of Corn Soup, Cream Of Asparagus Soup, Cream Of Pumpkin Soup, Shrimp Bisque, Hungarian Goulash Soup, Cream Of Spinach Soup, Cream Of Bit Soup, Zuppa Soup, Cream Of Brokoli Soup, Polish Bortsch, Cream Of Tomato Soup, Chicken Salad Hawaiian, Seafood Cocktail, Shrimp Cocktail, Windsor Salad, Garden Salad, Nicoise Salad, Avocado Salad, Waldorf Salad</i>	315 menit

CREAM OF BROKOLI SOUP
Hasil : 10 porsi

NO	NAMA BAHAN	BANYAKNYA	KETERANGAN
1.	Margarine	30 gr	
2.	Bawang Bombay	100 gr	
3.	Daun bawang	100 gr	
4.	Brokoli	700 gr	
5.	Kaldu	2,5 lt	
6.	Cream	1 dl	
7.	French bread	100 gr	
8.	Lada	Sck	
9.	Garam	sck	

Cara membuat :


- Potong kecil-kecil onion, leek dan potatoes.
- Panaskan butter, masukkan semua sayuran aduk sampai rata dan simmer hingga layu.
- Tuangkan stock dan simmer selama 30 menit.
- Haluskan dengan blender dengan kecepatan rendah, pindahkan kembali dalam panci dan jerangkan.
- Sempurnakan rasanya, tambahkan cream beberapa saat sebelum dihidangkan.
- Hidangkan panas-panas dalam soup cup, taburi dengan toast French bread.

	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET MEMBUAT STOCK DAN SOUP		
	Tgl. : 16 Agustus 2016		Hal. 29 dari 41
	Semester I	<i>Veloute Sauce, Bechamel Sauce, Espagnole Sauce, Demiglace Sauce, Mayonnaise Sauce, Tomato Sauce, Cocktail Sauce, Thousand Island Sauce, Cream Of Carrot Soup, Cream Of Chicken Soup, Cream Of Washington Soup, Cream Of Potato Soup, Cream Of Mushroom Soup, Cream Of Corn Soup, Cream Of Asparagus Soup, Cream Of Pumpkin Soup, Shrimp Bisque, Hungarian Goulash Soup, Cream Of Spinach Soup, Cream Of Bit Soup, Zuppa Soup, Cream Of Brokoli Soup, Polish Bortsch, Cream Of Tomato Soup, Chicken Salad Hawaiian, Seafood Cocktail, Shrimp Cocktail, Windsor Salad, Garden Salad, Nicoise Salad, Avocado Salad, Waldorf Salad</i>	315 menit

POLISH BORTSCH (RUSSIAN BEETROOT SOUP)
Hasil : 10 porsi

NO	NAMA BAHAN	BANYAKNYA	KETERANGAN
1.	Mentega	50 gr	
2.	Bawang Bombay	80 gr	Slice
3.	Daun bawang	150 gr	Julienne
4.	Kobis	150 gr	Julienne
5.	Seledri	50 gr	
6.	Beet	200 gr	
7.	White stock	2,5 lyr	
8.	Daging sapi	150 gr	Rebus ½ masak, potong julienne
9.	Bebek / ayam	1/5 ekor	Roast
10.	Sosis	80 gr	Slice roundles
11.	Cream	1 dl	
12.	Peterseli	30 gr	
13.	Adas	30 gr	
14.	Garam	sck	
15.	Lada	sck	
16.	Maryoram	sck	

- Cara membuat :**
1. Sauté semua sayuran sampai layu, tuangkan kaldu, aduk sampai rata.
 2. Tambahkan daging sapi, garam, merica dan maryoram.
 3. Tambahkan sosis, potongan daging bebek panggang.
 4. Tambahkan cream, hidangkan panas, taburi chopped parsley. (hidangkan dalam soup plate / soup cup).

	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET MEMBUAT STOCK DAN SOUP		
	Tgl. : 16 Agustus 2016		Hal. 30 dari 41
	Semester I	<i>Veloute Sauce, Bechamel Sauce, Espagnole Sauce, Demiglace Sauce, Mayonnaise Sauce, Tomato Sauce, Cocktail Sauce, Thousand Island Sauce, Cream Of Carrot Soup, Cream Of Chicken Soup, Cream Of Washington Soup, Cream Of Potato Soup, Cream Of Mushroom Soup, Cream Of Corn Soup, Cream Of Asparagus Soup, Cream Of Pumpkin Soup, Shrimp Bisque, Hungarian Goulash Soup, Cream Of Spinach Soup, Cream Of Bit Soup, Zuppa Soup, Cream Of Brokoli Soup, Polish Bortsch, Cream Of Tomato Soup, Chicken Salad Hawaiian, Seafood Cocktail, Shrimp Cocktail, Windsor Salad, Garden Salad, Nicoise Salad, Avocado Salad, Waldorf Salad</i>	315 menit

CREAM OF TOMATO SOUP
Hasil : 10 porsi

NO	NAMA BAHAN	BANYAKNYA	KETERANGAN
1.	Margarine	30 gr	
2.	Bawang Bombay	100 gr	
3.	Kulit babi	50 gr	
4.	Tomato paste	80 gr	
5.	Tomat	600 gr	
6.	Kaldu ayam	2,5 ltr	
7.	Tepung beras	100 gr	
8.	Susu	2 dl	
9.	Cream	1 dl	
10.	Crouton	100 gr	
11.	Lada	Sck	
12.	Garam	Sck	

Cara membuat :

1. Panaskan mentega dan sauté irisan bawang Bombay.
2. Tambahkan bacon skin, tomat, tomato paste dan aduk merata.
3. Tuangkan kaldu ayam dan simmer.
4. Campurkan tepung + susu hingga rata dan tuangkan dalam soup setelah disaringdan bumbu secukupnya.
5. Ambil bacon skin dari soup dan hancurkan soup dengan blender.
6. Saring dan panaskan kembali/simmer.
7. Hidangkan panas setelahdiberi cream, garnish dengan crouton dalam soup cups.

	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET MEMBUAT STOCK DAN SOUP		
	Tgl. : 16 Agustus 2016		Hal. 31 dari 41
	Semester I	<i>Veloute Sauce, Bechamel Sauce, Espagnole Sauce, Demiglace Sauce, Mayonnaise Sauce, Tomato Sauce, Cocktail Sauce, Thousand Island Sauce, Cream Of Carrot Soup, Cream Of Chicken Soup, Cream Of Washington Soup, Cream Of Potato Soup, Cream Of Mushroom Soup, Cream Of Corn Soup, Cream Of Asparagus Soup, Cream Of Pumpkin Soup, Shrimp Bisque, Hongarian Goulash Soup, Cream Of Spinach Soup, Cream Of Bit Soup, Zuppa Soup, Cream Of Brokoli Soup, Polish Bortsch, Cream Of Tomato Soup, Chicken Salad Hawaiian, Seafood Cocktail, Shrimp Cocktail, Windsor Salad, Garden Salad, Nicoise Salad, Avocado Salad, Waldorf Salad</i>	315 menit

CHICKEN SALAD HAWAIIAN
Hasil : 10 porsi

NO	NAMA BAHAN	BANYAKNYA	KETERANGAN
1.	Ayam rebus	900 gr	
2.	Apel	300 gr	
3.	Seledri	100 gr	
4.	Mayonnaise	3 dl	
5.	Cream	1 dl	
6.	Nanas	5 buah	
7.	Garam	sck	
8.	Lada	Sck	
9.	L.P sauce	sck	

Cara membuat :

1. Potonglah ayam dan apel macedoine. Potonglah tangkai seledri 1 cm.
2. Cucilah nanas belah memanjang keluarkan sebagian isinya tanpa merusak kulitnya.
3. Potonglah daging nanas berbentuk macedoine.
4. Tiriskan semua bahan tersebut agar tidak banyak mengandung air, kemudian campurkan dengan mayonnaise.
5. Kocok cream dan masukkan ke dalam campuran bumbu garam, lada dan L.P sauce secukupnya.
6. Masukkan salad tadi ke dalam nanas yang berlubang, hidangkan dingin, letakkan di atas dessert plate.

	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET MEMBUAT STOCK DAN SOUP		
	Tgl. : 16 Agustus 2016		Hal. 32 dari 41
	Semester I	<i>Veloute Sauce, Bechamel Sauce, Espagnole Sauce, Demiglace Sauce, Mayonnaise Sauce, Tomato Sauce, Cocktail Sauce, Thousand Island Sauce, Cream Of Carrot Soup, Cream Of Chicken Soup, Cream Of Washington Soup, Cream Of Potato Soup, Cream Of Mushroom Soup, Cream Of Corn Soup, Cream Of Asparagus Soup, Cream Of Pumpkin Soup, Shrimp Bisque, Hongarian Goulash Soup, Cream Of Spinach Soup, Cream Of Bit Soup, Zuppa Soup, Cream Of Brokoli Soup, Polish Bortsch, Cream Of Tomato Soup, Chicken Salad Hawaiian, Seafood Cocktail, Shrimp Cocktail, Windsor Salad, Garden Salad, Nicoise Salad, Avocado Salad, Waldorf Salad</i>	315 menit

SEAFOOD COCKTAIL
Hasil : 10 porsi

NO	NAMA BAHAN	BANYAKNYA	KETERANGAN
1.	Udang rebus	30 gr	
2.	Fillet ikan	100 gr	
3.	Cocktail sauce	100 gr	
4.	Daun selada	700 gr	
5.	Jeruk nipis	2,5 lt	
6.	Telur rebus	1 dl	
7.	Brandy	100 gr	
8.	Garam	Sck	
9.	Lada	sck	
10.	L.P sauce	Sck	

Cara membuat :

1. Rebus dan kupaslah udang. Potonglah ikan tebus macedoine 1 cm.
2. Campur udang, ikan, marinate dalam garam, lada, air jeruk nipis, brabdy dan L.P sauce.
3. Irislah lettuce halus, masukkan ke gelas cocktail.
4. Campur ikan, udang dengan saus cocktail, tuangkan ke dalam gelas cocktail yang telah diisi irisan lettuce dan tuangi cocktail sauce.
5. Hiaslah dengan irisan telur dan heruk nipis.

	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET MEMBUAT STOCK DAN SOUP		
	Tgl. : 16 Agustus 2016		Hal. 33 dari 41
	Semester I	<i>Veloute Sauce, Bechamel Sauce, Espagnole Sauce, Demiglace Sauce, Mayonnaise Sauce, Tomato Sauce, Cocktail Sauce, Thousand Island Sauce, Cream Of Carrot Soup, Cream Of Chicken Soup, Cream Of Washington Soup, Cream Of Potato Soup, Cream Of Mushroom Soup, Cream Of Corn Soup, Cream Of Asparagus Soup, Cream Of Pumpkin Soup, Shrimp Bisque, Hungarian Goulash Soup, Cream Of Spinach Soup, Cream Of Bit Soup, Zuppa Soup, Cream Of Brokoli Soup, Polish Bortsch, Cream Of Tomato Soup, Chicken Salad Hawaiian, Seafood Cocktail, Shrimp Cocktail, Windsor Salad, Garden Salad, Nicoise Salad, Avocado Salad, Waldorf Salad</i>	315 menit

SHRIMP COCKTAIL
Hasil : 10 porsi

NO	NAMA BAHAN	BANYAKNYA	KETERANGAN
1.	Udang rebus	1 kg	
2.	Cocktail sauce	6 dl	
3.	Daun selada	300 gr	
4.	Jeruk nipis	3 buah	
5.	Telur rebus	2 butir	
6.	Brandy	2 dl	
7.	Garam	Sck	
8.	Lada	sck	
9.	Stuffed olives	5 buah	

Cara membuat :

1. Udang rebus dibersihkan dan dimarinade dengan garam, lada, air jeruk nipis, brandy, lalu sisihkan.
2. Daun selada diiris halus dan masukkan ke dalam gelas cocktail.
3. Campurkan udang dengan sauce cocktail.
4. Susun udang di atas daun selada.
5. Tuangkan sedikit sauce cocktail dengan rata sebagai tambahan.
6. Potong jeruk nipis menjadi empat bagian, letakkan di bibir gelas.
7. Telur rebus diiris dan letakkan di atas shrimp cocktail dengan potongan stuffed olives.
8. Hidangkan dingin.

	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET MEMBUAT STOCK DAN SOUP		
	Tgl. : 16 Agustus 2016		Hal. 34 dari 41
	Semester I	<i>Veloute Sauce, Bechamel Sauce, Espagnole Sauce, Demiglace Sauce, Mayonnaise Sauce, Tomato Sauce, Cocktail Sauce, Thousand Island Sauce, Cream Of Carrot Soup, Cream Of Chicken Soup, Cream Of Washington Soup, Cream Of Potato Soup, Cream Of Mushroom Soup, Cream Of Corn Soup, Cream Of Asparagus Soup, Cream Of Pumpkin Soup, Shrimp Bisque, Hungarian Goulash Soup, Cream Of Spinach Soup, Cream Of Bit Soup, Zuppa Soup, Cream Of Brokoli Soup, Polish Bortsch, Cream Of Tomato Soup, Chicken Salad Hawaiian, Seafood Cocktail, Shrimp Cocktail, Windsor Salad, Garden Salad, Nicoise Salad, Avocado Salad, Waldorf Salad</i>	315 menit

WINDSOR SALAD
Hasil : 10 porsi

NO	NAMA BAHAN	BANYAKNYA	KETERANGAN
1.	Apel merah	30 gr	
2.	Nanas	100 gr	
3.	Tomat kecil	100 gr	
4.	Mayonnaise	700 gr	
5.	Lettuce	2,5 lt	

Cara membuat :

1. Apel dibersihkan bagian kerasnya, keluarkan daging buahnya dalam bentuk bulat-bulat.
2. Iris nanas dan campur apel, aduk dengan mayonnaise (potongan nanas : cube 1 cm).
3. Masukkan kembali ke dalam kulit apel sebagi tempatnya.
4. Hidangkan dalam dessert plate dengan lettuce dan irisan tomat.

	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET MEMBUAT STOCK DAN SOUP		
	Tgl. : 16 Agustus 2016		Hal. 35 dari 41
	Semester I	<i>Veloute Sauce, Bechamel Sauce, Espagnole Sauce, Demiglace Sauce, Mayonnaise Sauce, Tomato Sauce, Cocktail Sauce, Thousand Island Sauce, Cream Of Carrot Soup, Cream Of Chicken Soup, Cream Of Washington Soup, Cream Of Potato Soup, Cream Of Mushroom Soup, Cream Of Corn Soup, Cream Of Asparagus Soup, Cream Of Pumpkin Soup, Shrimp Bisque, Hungarian Goulash Soup, Cream Of Spinach Soup, Cream Of Bit Soup, Zuppa Soup, Cream Of Brokoli Soup, Polish Bortsch, Cream Of Tomato Soup, Chicken Salad Hawaiian, Seafood Cocktail, Shrimp Cocktail, Windsor Salad, Garden Salad, Nicoise Salad, Avocado Salad, Waldorf Salad</i>	315 menit


GARDEN SALAD
Hasil : 10 porsi

NO	NAMA BAHAN	BANYAKNYA	KETERANGAN
1.	Kol merah	75 gr	Shredded halus
2.	Jeruk sunkish	3 buah	Diambil dagingnya saja
3.	Daun bawang	6 batang	Dipotong-potong
	Spring onion		Diiris halus
4.	Korma	75 gr	Diiris bulat
5.	Sawi putih	2 buah	Diiris bulat halus
Sauce			
6.	Madu	2 sdm	
7.	Orange juice	2 sdm	
8.	Kulit jeruk	2 sdt	Diparut
9.	Minyak olive	5 sdm	
10.	Garam	Sck	
11.	Lada hitam	Sck	

Cara membuat :

Sauce :

1. Campur semua bahan dalam suatu tempat.
2. Letakkan madu dalam bowl kecil masukkan orange juice.
3. Kalau madu sudah tercampur, masukkan parutan kulit jeruk, minyak olive, lada dan garam. Perbaiki rasanya.
4. Tuang sauce, campurkan sehingga tercampur. Tutup. Simpan di refrigerator selama 1 jam sebelum dihidangkan.

	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET MEMBUAT STOCK DAN SOUP		
	Tgl. : 16 Agustus 2016		Hal. 36 dari 41
	Semester I	<i>Veloute Sauce, Bechamel Sauce, Espagnole Sauce, Demiglace Sauce, Mayonnaise Sauce, Tomato Sauce, Cocktail Sauce, Thousand Island Sauce, Cream Of Carrot Soup, Cream Of Chicken Soup, Cream Of Washington Soup, Cream Of Potato Soup, Cream Of Mushroom Soup, Cream Of Corn Soup, Cream Of Asparagus Soup, Cream Of Pumpkin Soup, Shrimp Bisque, Hongarian Goulash Soup, Cream Of Spinach Soup, Cream Of Bit Soup, Zuppa Soup, Cream Of Brokoli Soup, Polish Bortsch, Cream Of Tomato Soup, Chicken Salad Hawaiian, Seafood Cocktail, Shrimp Cocktail, Windsor Salad, Garden Salad, Nicoise Salad, Avocado Salad, Waldorf Salad</i>	315 menit

NICOISE SALAD
Hasil : 10 porsi

NO	NAMA BAHAN	BANYAKNYA	KETERANGAN
1.	Bawang Bombay	150 gr	
2.	Buncis	250 gr	
3.	Kentang	250 gr	
4.	Tomat	200 gr	
5.	Sarden	100 gr	
6.	Bawang putih	5 gr	
7.	Anchovy	5 gr	
8.	Vinegar	½ dl	
9.	Minyak salad	1 dl	
10.	Stuffed oil	30 gr	
11.	Daun peterseli	10 gr	
12.	Daun selada	50 gr	
13.	Telur rebus	2 butir	
14.	Garam	Sck	
15.	Lada	Sck	

Cara membuat :

1. Kupas onion, 125 gr dicincang dan 25 gr iris tipis sebagai garnish.
2. Potonglah buncis 3 cm, rebuslah.
3. Potonglah cube kentang, rebuslah.
4. Potonglah ikan sarden/tuna macedoine.
5. Rendamlah tomat dalam air panas, potong membujur setebal 2 cm.
6. Cincang garlic dan anchovy.
7. Campur dan kacau minyak salad dan cuka.
8. Belahlah melintang stuffed olived.
9. Campurlah onion, buncis, ikan, sarden, kentang, tomat, stuffed olives dan campur hati-hati dan bumbui dengan garam dan lada.
10. Tuangi minyak salad dan cuka aduk pelan-pelan.
11. Hidangkan nicoise salad di dalam dessert plate, garnish lettuce, telur rebus, onion ring dan chopped parsley.

	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET MEMBUAT STOCK DAN SOUP		
	Tgl. : 16 Agustus 2016		Hal. 37 dari 41
	Semester I	<i>Veloute Sauce, Bechamel Sauce, Espagnole Sauce, Demiglace Sauce, Mayonnaise Sauce, Tomato Sauce, Cocktail Sauce, Thousand Island Sauce, Cream Of Carrot Soup, Cream Of Chicken Soup, Cream Of Washington Soup, Cream Of Potato Soup, Cream Of Mushroom Soup, Cream Of Corn Soup, Cream Of Asparagus Soup, Cream Of Pumpkin Soup, Shrimp Bisque, Hungarian Goulash Soup, Cream Of Spinach Soup, Cream Of Bit Soup, Zuppa Soup, Cream Of Brokoli Soup, Polish Bortsch, Cream Of Tomato Soup, Chicken Salad Hawaiian, Seafood Cocktail, Shrimp Cocktail, Windsor Salad, Garden Salad, Nicoise Salad, Avocado Salad, Waldorf Salad</i>	315 menit

AVOCADO SALAD
Hasil : 2 porsi

NO	NAMA BAHAN	BANYAKNYA	KETERANGAN
1.	Avocado	60 gr	
2.	Cottage cheese	40 gr	
3.	Lemon slice	Sck	
4.	Italian dressing	Sck	
5.	Shrimp	100 gr	
6.	Lemon juice	1,5 sdm	
7.	Salad green	Sck	

Cara membuat :

1. Halve avocado lengthwise and remove the seeds with a spoon.
2. Cook shrimp in boiling water and remove shells.
3. Spread green salad over a serving dish and place avocado on it.
4. Stuff with cottage cheese and place shrimp on top. Garnish with lemon slice.
5. Add Italian dressing before serving.

	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET MEMBUAT STOCK DAN SOUP		
	Tgl. : 16 Agustus 2016		Hal. 38 dari 41
	Semester I	<i>Veloute Sauce, Bechamel Sauce, Espagnole Sauce, Demiglace Sauce, Mayonnaise Sauce, Tomato Sauce, Cocktail Sauce, Thousand Island Sauce, Cream Of Carrot Soup, Cream Of Chicken Soup, Cream Of Washington Soup, Cream Of Potato Soup, Cream Of Mushroom Soup, Cream Of Corn Soup, Cream Of Asparagus Soup, Cream Of Pumpkin Soup, Shrimp Bisque, Hungarian Goulash Soup, Cream Of Spinach Soup, Cream Of Bit Soup, Zuppa Soup, Cream Of Brokoli Soup, Polish Bortsch, Cream Of Tomato Soup, Chicken Salad Hawaiian, Seafood Cocktail, Shrimp Cocktail, Windsor Salad, Garden Salad, Nicoise Salad, Avocado Salad, Waldorf Salad</i>	315 menit

WALDORF SALAD
Hasil : 10 porsi

NO	NAMA BAHAN	BANYAKNYA	KETERANGAN
1.	Seledri	100 gr	
2.	Apel	300 gr	
3.	Mayonnaise	1,5 dl	
4.	Cream	0,5 dl	
5.	Garam	Sck	
6.	Lada	Sck	
7.	Thyme	1 buah	
8.	Kacang mente	80 gr	
9.	Tomat merah	5 buah	

Cara membuat :

- Potonglah batang seledri ½ cm diblanch.
- Potonglah apel cube ½ cm.
- Campurlah seledri dan apel dengan mayonnaise dan cream, bumbu garam, lada, L.P sauce dan lime.
- Masukkan salad ke dalam tomat yang telah dikeluarkan isinya dan hiaslah dengan kacang mente.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan	:	SMK N 6 Yogyakarta
Program Studi Keahlian	:	Jasa Boga
Mata Pelajaran	:	Pengolahan Dan Penyajian Makanan Kontinental
Kelas / Semester	:	XI / Gasal
Materi Ajar / Topik / Tema	:	4.4. Membuat Makanan Pembuka (<i>Appetizer</i>)
Alokasi Waktu	:	7 x 45 menit
Pertemuan ke	:	6

A. Kompetensi Inti

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya.
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual dan prosedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
4. Mengolah, menyaji, menalar, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

B. Kompetensi Dasar dan Indikator

- 1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah.

2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja.

4.4. Membuat Makanan Pembuka (*Appetizer*)

Indikator :

4.4.1. Melakukan penyiapan alat untuk pembuatan makanan pembuka (*appetizer*).

4.4.2. Melakukan penyiapan bahan untuk pembuatan makanan pembuka (*appetizer*).

4.4.3. Melaksanakan proses pembuatan makanan pembuka (*appetizer*).

4.4.4. Melaksanakan penyajian makanan pembuka (*appetizer*).

C. Tujuan Pembelajaran

1. Siswa dapat menyiapkan alat dan bahan untuk membuat makanan pembuka (*appetizer*) setelah melakukan pemilihan alat dan bahan yang tepat.
2. Siswa mampu membuat makanan pembuka (*appetizer*) setelah melakukan pemilihan bahan, alat dan pencermatan resep dengan teliti dan benar.
3. Siswa mampu menjelaskan kriteria hasil makanan pembuka (*appetizer*) yang baik setelah mempraktikkan cream soup.
4. Siswa dapat menyajikan makanan pembuka (*appetizer*) dengan baik dan menarik.

D. Materi Pembelajaran

1. Alat dan bahan yang digunakan dalam pembuatan makanan pembuka (*appetizer*).
2. Cara membuat makanan pembuka (*appetizer*).
3. Kriteria hasil makanan pembuka (*appetizer*) yang baik.
4. Cara penyajian makanan pembuka (*appetizer*) yang benar.

E. Model / Strategi, Pendekatan dan Metode Pembelajaran

1. Strategi Pembelajaran : CTL / Cooperative Learning
2. Pendekatan Pembelajaran : Scientific. Pendekatan ilmiah (Scientific approach) dalam pembelajaran sebagaimana dimaksud yang meliputi



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

mengamati, menanya, mencoba, mengolah, menyajikan, menyimpulkan dan mencipta makanan pembuka (*appetizer*).

3. Metode Pembelajaran

a. Metode Ceramah Plus

Menggunakan lebih dari satu metode, yakni (a) metode ceramah yang dikombinasikan dengan metode ceramah plus Tanya jawab dan tugas, (b) metode ceramah plus diskusi dan tugas, (c) metode ceramah plus demonstrasi dan latihan (CPDL).

b. Metode Diskusi

Mengharuskan siswa dibagi menjadi beberapa kelompok kemudian setiap kelompok diberikan beberapa pertanyaan untuk didiskusikan.

F. Langkah-Langkah Pembelajaran			
Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu (menit)	Metode
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none">1. Peserta didik berdoa/ menjawab salam bersama-sama.2. Peserta didik dipresensi oleh guru.3. Peserta didik memperoleh apersepsi dari guru berkaitan dengan materi pembuatan makanan pembuka (<i>appetizer</i>).4. Peserta didik mendapatkan informasi dari guru tentang KD, tujuan, skenario pembelajaran dan penilaian yang dilakukan5. Peserta didik menyiapkan untuk praktik secara berkelompok (2 orang / kelompok)	10	Ceramah plus
Kegiatan Inti	<p>Guru memberikan tugas kepada siswa untuk:</p> <p>a. Mengamati</p> <ol style="list-style-type: none">1. Tayangan tentang makanan pembuka (<i>appetizer</i>)2. Teknik pembuatan makanan pembuka (<i>appetizer</i>) yang baik sesuai dengan standar yang ada.	35	Ceramah, Diskusi



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

	<p>b. Menanya</p> <p>Mengajukan pertanyaan tentang teknik pembuatan makanan pembuka (<i>appetizer</i>), kriteria makanan pembuka (<i>appetizer</i>) yang baik, cara penyimpanan makanan pembuka (<i>appetizer</i>).</p>	30	Diskusi
	<p>c. Mengumpulkan informasi</p> <p>a. Guru meminta peserta didik untuk menentukan alat dan bahan untuk membuat makanan pembuka (<i>appetizer</i>) sesuai yang diperoleh melalui handout dan diskusi</p> <p>b. Peserta didik menggali informasi prosedur pembuatan makanan pembuka (<i>appetizer</i>), guru memberi penjelasan</p> <p>c. Peserta didik mendiskusikan dengan guru untuk menentukan prosedur pembuatan makanan pembuka (<i>appetizer</i>).</p>	25	Diskusi/ Tanya Jawab
	<p>d. Mengasosiasi</p> <p>a. Guru meminta peserta didik secara berkelompok untuk membuat makanan pembuka (<i>appetizer</i>).</p> <p>b. Peserta didik membuat makanan pembuka (<i>appetizer</i>).</p>	130	Praktik
	<p>e. Mengkomunikasikan</p> <p>a. Guru menugaskan peserta didik untuk menyajikan makanan pembuka (<i>appetizer</i>) hasil praktek.</p> <p>b. Peserta didik menyajikan produk hasil praktek.</p>	45	Praktik
	<p>f. Mengevaluasi</p> <p>Guru bersama siswa mengevaluasi hasil praktik dan memberikan masukan kepada siswa mengenai hasil praktek.</p>	30	Tanya jawab
Penutup	<p>1. Peserta didik bersama dengan guru menyimpulkan materi yang telah dipelajari.</p> <p>2. Selanjutnya peserta didik diberi tugas untuk menyiapkan materi praktik untuk pertemuan</p>	10	Tanya jawab



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

	berikutnya		
	3. Peserta didik bersama guru mengakhiri pembelajaran dengan do'a penutup.		

Media, Alat dan Sumber Belajar

- Media : Laptop, LCD, Gambar / foto, Internet, Buku
- Alat / Bahan : Alat dan bahan untuk pembuatan makanan pembuka (*appetizer*).
- Sumber Belajar :
Buku :
Diktat : Sutriyati Purwanti. 2001. "Pengolahan Masakan Kontinental". PTBB.
FT. UNY

G. Penilaian Proses dan Hasil Belajar

- Teknik Penilaian : Tes / Non Tes
- Prosedur Penilaian : Observasi / pengamatan
- Kisi-kisi, Instrumen soal :
 - Kisi-kisi

No.	Aspek	Mekanisme dan Prosedur	Teknik Penilaian	Instrumen	Waktu penilaian
1.	Keterampilan	Kinerja Presentasi		Penilaian Portofolio	Selama Pembelajaran inti

1) Format Penilaian Praktik

Kelas : Hari/tanggal :

No	Nama	Product	Skor					Total Skor
			Persiapan 10	Proses 50	Hasil 20	Sikap 10	Waktu 10	
1								
2								
3								
4								
5								
6								



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

KRITERIA PENILAIAN

No	Komponen Penilaian	Indikator	Skor
1	2	3	4
I	Persiapan Kerja		
		Perencanaan kerja disiapkan serta bahan-bahan makanan dan alat disiapkan sesuai kebutuhan menu, bersih, siap digunakan dan tertata rapi.	9,0 – 10
		Perencanaan kerja disiapkan serta bahan-bahan makanan dan alat disiapkan sesuai kebutuhan menu, bersih dan siap digunakan.	8,0 – 8,9
		Perencanaan kerja disiapkan serta bahan-bahan makanan dan alat disiapkan sesuai kebutuhan menu.	7,0 – 7,9
		Perencanaan kerja tidak disiapkan serta bahan-bahan makanan dan alat disiapkan tidak sesuai kebutuhan menu.	0,0 – 6,9
II	Proses		
		Bekerja secara sistematis, efisien dan efektif.	30,0 – 40
		Bekerja secara sistematis dan efisien	20,0 – 29,9
		Bekerja secara sistematis.	10,0 – 19,9
		Bekerja tidak sistematis.	00,0 – 7,4
III	Hasil Kerja (Produk)		
		Bentuk, rasa, warna dan tekstur sangat sempurna sesuai kriteria hasil, Presentasi hasil sangat baik.	22,5 – 30
		Bentuk, rasa, warna dan tekstur sempurna sesuai kriteria hasil, Presentasi hasil baik.	15 – 22,4
		Bentuk, rasa, warna dan tekstur kurang sempurna tapi masih memenuhi kriteria hasil, Presentasi hasil kurang baik.	7,5 – 14,9
		Bentuk, rasa, warna dan tekstur kurang sempurna dan tidak sesuai kriteria hasil, Presentasi hasil tidak baik.	00,0 – 7,4
IV	Sikap Kerja		
		Sesuai prosedur kerja dan menggunakan alat keselamatan kerja dengan tepat dan memperhatikan keamanan lingkungan kerja.	9,0 – 10
		Sesuai prosedur kerja dan menggunakan alat keselamatan kerja dengan tepat.	8,0 – 8,9
		Sesuai prosedur kerja.	7,0 – 7,9
		Tidak sesuai prosedur kerja	0,0 – 6,9
V	Waktu		
		Waktu sesuai dengan selang waktu terendah	9,0 – 10
		Waktu berada pada batas minimal dan maksimal	8,0 – 8,9
		Waktu sesuai dengan batas waktu tertinggi yang ditentukan	7,0 – 7,9
		Waktu melebihi batas waktu tertinggi yang ditentukan	0,0 – 6,9



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

JL. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

Yogyakarta, 29 Agustus 2016

Mengetahui,

Guru Pembimbing Lapangan


Sri Rejeki Wahyuningsih S.Pd

NIP. 19650415 199003 2 004

Mahasiswa PPL

Deby Subiyantoro

NIM. 15511247012


	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET MEMBUAT MAKANAN PEMBUKA (APPETIZER)		
	Tgl. : 30 Agustus 2016		Hal. 1 dari 19
	Semester I	<i>Cheese Risoles, Tartlete With Italian Salad, Beef Risoles, Bitterballen, Fritures, Chicken Pie, Macaroni Schotel, Congress Pie, Crouquette With Vegetables Rogouts, Cheese Bread Casserole, Chicken Risoles, Crouquette Macaroni, Quiche Lorraine, Crouquette Roti Tawar</i>	315 menit

A. Kompetensi Inti:

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya.
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual dan prosedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
4. Mengolah, menyaji, menalar, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

B. Kompetensi Dasar


- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan kontinental sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1.Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan produk makanan kontinental
- 2.2.Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional
- 2.3.Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja
- 4.4.Membuat makanan pembuka (*appetizer*)

	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET MEMBUAT MAKANAN PEMBUKA (APPETIZER)		
	Tgl. : 30 Agustus 2016		Hal. 2 dari 19
	Semester I	<i>Cheese Risoles, Tartlete With Italian Salad, Beef Risoles, Bitterballen, Fritures, Chicken Pie, Macaroni Schotel, Conggess Pie, Crouquette With Vegetables Rogouts, Cheese Bread Casserole, Chicken Risoles, Crouquette Macaroni, Quiche Lorraine, Crouquette Roti Tawar</i>	315 menit

C. Pengalaman belajar

Melalui pembelajaran membuat makanan pembuka (*appetizer*), maka peserta didik memperoleh pengalaman belajar:


1. Menentukan bahan dan alat untuk pembuatan *Cheese Risoles*.
2. Melakukan penyiapan bahan dan alat untuk pembuatan *Cheese Risoles*.
3. Menentukan bahan dan alat untuk pembuatan *Tartlete With Italian Salad*.
4. Melakukan penyiapan bahan dan alat untuk pembuatan *Tartlete With Italian Salad*.
5. Menentukan bahan dan alat untuk pembuatan *Beef Risoles*.
6. Melakukan penyiapan bahan dan alat untuk pembuatan *Beef Risoles*.
7. Menentukan bahan dan alat untuk pembuatan *Bitter Ballen*.
8. Melakukan penyiapan bahan dan alat untuk pembuatan *Bitter Ballen*.
9. Menentukan bahan dan alat untuk pembuatan *Fritures*.
10. Melakukan penyiapan bahan dan alat untuk pembuatan *Fritures*.
11. Menentukan bahan dan alat untuk pembuatan *Chicken Pie*.
12. Melakukan penyiapan bahan dan alat untuk pembuatan *Chicken Pie*.
13. Menentukan bahan dan alat untuk pembuatan *Macaroni Schotel*.
14. Melakukan penyiapan bahan dan alat untuk pembuatan *Macaroni Schotel*.
15. Menentukan bahan dan alat untuk pembuatan *Conggess Pie*.
16. Melakukan penyiapan bahan dan alat untuk pembuatan *Conggess Pie*.
17. Menentukan bahan dan alat untuk pembuatan *Crouquette With Vegetables Rogouts*.
18. Melakukan penyiapan bahan dan alat untuk pembuatan *Crouquette With Vegetables Rogouts*.
19. Menentukan bahan dan alat untuk pembuatan *Cheese Bread Casserole*.
20. Melakukan penyiapan bahan dan alat untuk pembuatan *Cheese Bread Casserole*.
21. Menentukan bahan dan alat untuk pembuatan *Chicken Risoles*.
22. Melakukan penyiapan bahan dan alat untuk pembuatan *Chicken Risoles*.

	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET MEMBUAT MAKANAN PEMBUKA (APPETIZER)		
	Tgl. : 30 Agustus 2016		Hal. 3 dari 19
	Semester I	<i>Cheese Risoles, Tartlette With Italian Salad, Beef Risoles, Bitterballen, Fritures, Chicken Pie, Macaroni Schotel, Congress Pie, Crouquette With Vegetables Rogouts, Cheese Bread Casserole, Chicken Risoles, Crouquette Macaroni, Quiche Lorraine, Crouquette Roti Tawar</i>	315 menit

23. Menentukan bahan dan alat untuk pembuatan *Croquette Macaroni*.
24. Melakukan penyiapan bahan dan alat untuk pembuatan *Croquette Macaroni*.
25. Menentukan bahan dan alat untuk pembuatan *Quiche Lorraine*.
26. Melakukan penyiapan bahan dan alat untuk pembuatan *Quiche Lorraine*.
27. Menentukan bahan dan alat untuk pembuatan *Croquette Roti Tawar*.
28. Melakukan penyiapan bahan dan alat untuk pembuatan *Croquette Roti Tawar*.
29. Melaksanakan proses pembuatan *Cheese Risoles*.
30. Melaksanakan proses pembuatan *Tartlette With Italian Salad*.
31. Melaksanakan proses pembuatan *Beef Risoles*.
32. Melaksanakan proses pembuatan *Bitter Ballen*.
33. Melaksanakan proses pembuatan *Fritures*.
34. Melaksanakan proses pembuatan *Chicken Pie*.
35. Melaksanakan proses pembuatan *Macaroni Schotel*.
36. Melaksanakan proses pembuatan *Congress Pie*.
37. Melaksanakan proses pembuatan *Crouquette With Vegetables Rogouts*.
38. Melaksanakan proses pembuatan *Cheese Bread Casserole*.
39. Melaksanakan proses pembuatan *Chicken Risoles*.
40. Melaksanakan proses pembuatan *Crouquette Macaroni*.
41. Melaksanakan proses pembuatan *Quiche Lorraine*..
42. Melaksanakan proses pembuatan *Crouquette Roti Tawar*.


D. Petunjuk K3

1. Menggunakan perlengkapan praktikum (seragam praktikum, celemek, serbet 2 buah, cempal, rambut ditutup menggunakan kerpis)
2. Menggunakan sepatu hak rendah dan tidak licin
3. Tidak menggunakan perhiasan
4. Kuku bersih dan tidak panjang
5. Melakukan praktik sesuai prosedur kerja

	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET MEMBUAT MAKANAN PEMBUKA (APPETIZER)		
	Tgl. : 30 Agustus 2016		Hal. 4 dari 19
	Semester I	<i>Cheese Risoles, Tartlete With Italian Salad, Beef Risoles, Bitterballen, Fritures, Chicken Pie, Macaroni Schotel, Congress Pie, Crouquette With Vegetables Rogouts, Cheese Bread Casserole, Chicken Risoles, Crouquette Macaroni, Quiche Lorraine, Crouquette Roti Tawar</i>	315 menit

E. Skenario Pembelajaran

1. Pendidik mengucapkan salam pembuka dan memimpin berdoa.
2. Pendidik memberikan informasi kepada peserta didik tentang KD, tujuan, skenario pembelajaran dan penilaian yang dilakukan.
3. Pendidik memberikan kaitan (apersepsi) dengan bertanya kepada peserta didik tentang materi makanan pembuka (*appetizer*).
4. Pendidik menunjukan pada peserta didik gambar makanan pembuka (*appetizer*) yang akan dipraktikkan.
5. Pendidik meminta peserta didik mengamati dan memahami resep yang telah diberikan.
6. Pendidik memberi kesempatan pada peserta didik untuk bertanya apabila belum paham resep yang akan dipraktikkan.
7. Pendidik menugaskan peserta didik secara berkelompok melakukan praktik pembuatan makanan pembuka (*appetizer*) dan mengamati karakteristik makanan pembuka (*appetizer*) yang akan dibuat.
8. Pendidik meminta peserta didik membandingkan dan menyimpulkan hasil praktik dengan teori yang telah diberikan.
9. Pendidik meminta peserta didik mempresentasikan hasil praktik. Kelompok lain memberi masukan dan pertanyaan.
10. Pendidik bersama dengan peserta didik menyimpulkan hasil praktik yang telah dilakukan.
11. Pendidik melakukan penilaian dan evaluasi terhadap praktik yang telah dilakukan
12. Pendidik memberikan tugas untuk mempersiapkan materi untuk pertemuan berikutnya.
13. Pendidik menutup pembelajaran kelas dengan berdoa, mengucapkan salam sebelum meninggalkan kelas.

	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET MEMBUAT MAKANAN PEMBUKA (APPETIZER)		
	Tgl. : 30 Agustus 2016		Hal. 5 dari 19
	Semester I	<i>Cheese Risoles, Tartlete With Italian Salad, Beef Risoles, Bitterballen, Fritures, Chicken Pie, Macaroni Schotel, Congress Pie, Crouquette With Vegetables Rogouts, Cheese Bread Casserole, Chicken Risoles, Crouquette Macaroni, Quiche Lorraine, Crouquette Roti Tawar</i>	315 menit

F. Lampiran Resep

PIE DOUGH
Hasil : 0,9 kg

NO	NAMA BAHAN	BANYAKNYA	KETERANGAN
1.	Tepung terigu	500 gr	
2.	Mentega	250 gr	
3.	Air	150 gr	
4.	Garam	10 gr	
5.	Telur	1 butir	

Cara membuat :

1. Tempatkan terigu dan mentega dalam kom adonan, campur sampai rata.
2. Tambahkan air, telur dan garam aduk sampai rata.
3. Simpan dalam refrigerator/almari pendingin 5 jam sebelum dipakai.
4. Adonan dapat dibentuk dan diisi sesuai dengan keperluan.

FRYING BATTER
Hasil : 750 gram

NO	NAMA BAHAN	BANYAKNYA	KETERANGAN
1.	Tepung terigu	300 gr	
2.	Telur	3 butir	
3.	Air	250 gr	
4.	Minyak	25 gr	
5.	Gula pasir	25 gr	
6.	Garam	sck	

Cara membuat :

1. Pisahkan putih dan kuning telur.
2. Campur air dengan kuning telur.
3. Tambahkan minyak dan aduk sampai rata.
4. Masukkan tepung dalam bowl, lubangi ditengahnya, tuangkan campuran kuning telur kedalamnya sedikit demi sedikit sambil diaduk dengan sendok kayu sampai rata dan tidak berbintil.
5. Kocok putih telur sampai mengembang, campurkan dalam adonan tadi, aduk sampai rata.
6. Adonan siap dipergunakan.


	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET MEMBUAT MAKANAN PEMBUKA (APPETIZER)		
	Tgl. : 30 Agustus 2016		Hal. 6 dari 19
	Semester I	<i>Cheese Risoles, Tartlete With Italian Salad, Beef Risoles, Bitterballen, Fritures, Chicken Pie, Macaroni Schotel, Conggress Pie, Crouquette With Vegetables Rogouts, Cheese Bread Casserole, Chicken Risoles, Crouquette Macaroni, Quiche Lorraine, Crouquette Roti Tawar</i>	315 menit

CHEESE RISOLES
Hasil : 10 porsi

NO	NAMA BAHAN	BANYAKNYA	KETERANGAN
	Kulit		
1	Tepung terigu	100 gr	
2	Kuning telur	1 buah	
3	Margarine cair	1 sdm	
4	Susu	1 gelas	
5	Garam	sck	
	Isi		
1	Margarine	15 gr	
2	Tepung terigu	15 gr	
3	Susu	0,5 gelas	
4	Keju kraft	50/75 gr	
5	Lada	Sck	
6	Minyak goreng	200 ml	
7	Tepung panir	0,5 ons	
8	Putih telur	1 butir	

Cara membuat :

1. Buatlah crepe dari bahan kulit.
2. Buatlah ragout dari bahan isi.
3. Isilah dadar dengan ragout keju bentuk segitiga.
4. Gulingkan dalam putih telur, kemudian tepung panir.
5. Goreng dalam minyak panas sampai kecoklat-coklatan.

	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET MEMBUAT MAKANAN PEMBUKA (APPETIZER)		
	Tgl. : 30 Agustus 2016		Hal. 7 dari 19
	Semester I	<i>Cheese Risoles, Tartlete With Italian Salad, Beef Risoles, Bitterballen, Fritures, Chicken Pie, Macaroni Schotel, Congress Pie, Crouquette With Vegetables Rogouts, Cheese Bread Casserole, Chicken Risoles, Crouquette Macaroni, Quiche Lorraine, Crouquette Roti Tawar</i>	315 menit

TARLETTE WITH ITALIAN SALAD
Hasil : 10 porsi

NO	NAMA BAHAN	BANYAKNYA	KETERANGAN
1.	Pie dough	300 gr	
2.	Italian salad	Sck	
3.	Salami	100 gr	
4.	Roast beef	100 gr	
5.	Boiled/roast chicken	100 gr	
6.	Apel	200 gr	
7.	Gherkin	50 gr	
8.	Onion	100 gr	
9.	Capers	10 ml	
10.	Stuffed olive	15 gr	
11.	Mayonnaise	2 dl	

Cara membuat :

- Tartlette : adonan pie dough bentuk bundar kecil.
Barquette berbentuk perahu.
Pipihkan pie dough setebal ½ cm cetak dalam tartlette.
- Potonglah : salami, roast beef, roast chicken, apel, gherkin dengan bentuk julienne.
- Capers dan onion di chopped.
- Olive diiris slice.
- Campurkan semua bahan dengan mayonnaise.
- Tempatkan salad dalam tartlette (2 buah per porsi) dengan underliner lettuce.


	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET MEMBUAT MAKANAN PEMBUKA (APPETIZER)		
	Tgl. : 30 Agustus 2016		Hal. 8 dari 19
	Semester I	<i>Cheese Risoles, Tartlete With Italian Salad, Beef Risoles, Bitterballen, Fritures, Chicken Pie, Macaroni Schotel, Congress Pie, Crouquette With Vegetables Rogouts, Cheese Bread Casserole, Chicken Risoles, Crouquette Macaroni, Quiche Lorraine, Crouquette Roti Tawar</i>	315 menit

BEEF RISOLES
Hasil : 10 porsi

NO	NAMA BAHAN	BANYAKNYA	KETERANGAN
	Kulit		
1	Tepung terigu	100 gr	
2	Kuning telur	1 buah	
3	Margarine cair	1 sdm	
4	Susu	1 gelas	
5	Garam	sck	
	Isi		
1	Margarine	15 gr	
2	Tepung terigu	15 gr	
3	Susu	0,5 gelas	
4	Daging sapi	100 gr	
5	Wortel	100 gr	
6	Onion	50 gr	
7	Leek	25 gr	
8	Lada	Sck	
9	Garam	Sck	
10	Minyak goreng	200 ml	
11	Tepung panir	0,5 ons	
12	Putih telur	1 butir	

Cara membuat :


1. Buatlah crepe dari bahan kulit.
2. Buatlah ragout dari bahan isi.
3. Isilah dadar dengan ragout keju bentuk segitiga.
4. Gulingkan dalam putih telur, kemudian tepung panir.
5. Goreng dalam minyak panas sampai kecoklat-coklatan.

	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET MEMBUAT MAKANAN PEMBUKA (APPETIZER)		
	Tgl. : 30 Agustus 2016		Hal. 9 dari 19
	Semester I	<i>Cheese Risoles, Tartlete With Italian Salad, Beef Risoles, Bitterballen, Fritures, Chicken Pie, Macaroni Schotel, Congress Pie, Crouquette With Vegetables Rogouts, Cheese Bread Casserole, Chicken Risoles, Crouquette Macaroni, Quiche Lorraine, Crouquette Roti Tawar</i>	315 menit

FRITURES
Hasil : 10 porsi (@ 2 buah)

NO	NAMA BAHAN	BANYAKNYA	KETERANGAN
	A. bahan		
1	Tepung terigu	100 gr	
2	Susu	150 cc	
3	Telur	1 butir	
4	Garam	0,25 sdt	
5	Minyak goreng	250 cc	
	B. isi		
1	Daging cincang	150 gr	
2	Wortel	1 buah	
3	Margarine	20 gr	
4	Tepung terigu	20 gr	
5	Beef stock	2 dl	
	C. bumbu		
1	Onion/shallots	2 sdm	
2	Garam	0,5 sdt	
3	Lada	0,5 sdt	
4	Pala	0,25 sdt	
5	Leek	1 batang	
6	Celery/parsley	2 tangkai	

- Cara membuat :**
1. Buatlah frying batter dari adonan A dalam tempat yang cekung.
 2. Panaskan minyak.
 3. Celupkan cetakan dalam minyak panas, masukkan kedalam adonan hingga sedikit di bawah tepinya.
 4. Goreng dalam minyak yang panas sampai kuning sambil cetakan digerak-gerakkan.
 5. Lepaskan dari cetakan dengan sujen, tiriskan dalam kertas meran.
 6. Tanpa isi, friture dapat disimpan beberapa lama dalam kaleng/toples.
 7. Buatlah ragout untuk ini dari bahan B.
 - Cuci daging, rebus sampai lunak, iris brunoise.
 - Kupas wortel, rebus sampai lunak, iris brunoise.
 - Cincang onion, tumis dalam margarine.

	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET MEMBUAT MAKANAN PEMBUKA (APPETIZER)		
	Tgl. : 30 Agustus 2016		Hal. 10 dari 19
	Semester I	<i>Cheese Risoles, Tartlete With Italian Salad, Beef Risoles, Bitterballen, Fritures, Chicken Pie, Macaroni Schotel, Conggress Pie, Crouquette With Vegetables Rogouts, Cheese Bread Casserole, Chicken Risoles, Crouquette Macaroni, Quiche Lorraine, Crouquette Roti Tawar</i>	315 menit


- Buatlah roux dari mentega, tepung terigu, barang cair.
 - Masukkan daging tambahkan bumbu-bumbu yang lain.
8. Isilah kulit friture sebentar sebelum dihidangkan dengan ragout daging.
 9. Hidangkan di atas dessert plate panas-panas dan dihias di atasnya dengan parsley/seledri segar.

CHICKEN PIE
Hasil : 16 porsi

NO	NAMA BAHAN	BANYAKNYA	KETERANGAN
	A. Pie dough		
	Tepung terigu	200 gr	
	Margarine	100 gr	
	Telur	½ butir	
	Air	2-3 sdm	
	Garam	sck	
	B. Isian		
	Dada ayam	500 gr	
	Keju kraft	150 ml	
	Onion	200 gr	
	Margarine	Sck	
	Lada	Sck	
	Garam	Sck	
	C. lapisan atas		
	Telur	6 butir	
	Susu	2,5 dl	
	Tepung terigu	40 gr	
	Lada	½ sdt	
	garam	½ sdt	

Cara membuat :

1. Buat adonan pie, dinginkan.
2. Giling tipis, kemudian cetak dalam cetakan bundar.
3. Rebus dengan garam, potong-potong halus.
4. Parutlah keju kraft panjang-panjang.
5. Irislah onion tipis bulat/halus.
6. Tumis irisan onion dalam margarine.

	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET MEMBUAT MAKANAN PEMBUKA (APPETIZER)		
	Tgl. : 30 Agustus 2016		Hal. 11 dari 19
	Semester I	<i>Cheese Risoles, Tartlete With Italian Salad, Beef Risoles, Bitterballen, Fritures, Chicken Pie, Macaroni Schotel, Congress Pie, Crouquette With Vegetables Rogouts, Cheese Bread Casserole, Chicken Risoles, Crouquette Macaroni, Quiche Lorraine, Crouquette Roti Tawar</i>	315 menit

- Masukkan potongan ayam rebus.
- Tambahkan lada dan garam halus.
- Taburkan diatas adonan pie.
- Taburkan 2/3 keju parut diatasnya.
- Kocok bahan C sampai tercampur.
- Tuangkan diatas adonan pie.
- Taburi dengan sisa jumlah keju parut.
- Bakar dalam oven dengan suhu $\pm 250^0$ C selama ± 35 menit.

MACARONI SCHOTEL
Hasil : 10 porsi

NO	NAMA BAHAN	BANYAKNYA	KETERANGAN
1.	Macaroni	2 ons	
2.	Daging asap/daging cincang	100 gr	
3.	Hard cheese	50 gr	
4.	Susu	250 cc	
5.	Telur	4 butir	
6.	Garam	Sck	
7.	Lada	Sck	
8.	Margarine	75 gr	
9.	Keju kraft	25 ml	

Cara membuat :


- Rebuslah macaroni sampai masak dan tuang air perebusannya.
- Tambahkan margarine, telur, daging, keju, susu, garam, lada sampai rata.
- Siapkan pinggan dengan margarine, tuangkan macaroni ke dalamnya, ratakan permukaannya.
- Taburkan parutan keju kraft di atasnya.
- Bakarlah hingga kecoklatan.
- Hidangkan dalam dessert plate panas-panas (ready plate).

	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET MEMBUAT MAKANAN PEMBUKA (APPETIZER)		
	Tgl. : 30 Agustus 2016		Hal. 12 dari 19
	Semester I	<i>Cheese Risoles, Tartlete With Italian Salad, Beef Risoles, Bitterballen, Fritures, Chicken Pie, Macaroni Schotel, Congress Pie, Crouquette With Vegetables Rogouts, Cheese Bread Casserole, Chicken Risoles, Crouquette Macaroni, Quiche Lorraine, Crouquette Roti Tawar</i>	315 menit

CONGRESSS PIE
Hasil : 20 buah

NO	NAMA BAHAN	BANYAKNYA	KETERANGAN
Bahan A			
1.	Tepung terigu	150 gr	Buatlah pie dough
2.	Margarine	75 gr	
3.	Telur	½ butir	
4.	Susu	25 cc	
5.	Garam	¼ sdt	
Bahan B			
6	Margarine	25 gr	Buatlah ragout
7	Tepung terigu	15 gr	
8	Susu	100 cc	
9	Hard cheese	25 gr	
10	Lada	Sck	
Bahan C			
11	Dada ayam cincang	½ buah	Sauté
12	Margarine	Sck	
13	Lada	Sck	
14	Garam	Sck	
Bahan D			
15	Telur ayam	2 butir	Kocok sampai kental
16	Gula pasir	1 sdm	
17	Ovalet	½ sdm	
18	Tepung terigu	25 gr	
Bahan E			
19	Keju parut	Sck	

- Cara membuat :**
- 1. Giling adonan pie setebal 1/3 cm, isi dengan bahan B, C dan D.
 - 2. Taburi dengan keju parut.
 - 3. Bakar dalam oven yang sudah dipanaskan sampai masak.
 - 4. Hidangkan sebagai hot appetizer atau sebagai snack.

	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET MEMBUAT MAKANAN PEMBUKA (APPETIZER)		
	Tgl. : 30 Agustus 2016		Hal. 13 dari 19
	Semester I	<i>Cheese Risoles, Tartlete With Italian Salad, Beef Risoles, Bitterballen, Fritures, Chicken Pie, Macaroni Schotel, Congress Pie, Crouquette With Vegetables Rogouts, Cheese Bread Casserole, Chicken Risoles, Crouquette Macaroni, Quiche Lorraine, Crouquette Roti Tawar</i>	315 menit

CROUQUETTE POTATOES WITH VEGETABLES RAGOUTE
Hasil : 5 porsi

NO	NAMA BAHAN	BANYAKNYA	KETERANGAN
1.	Kentang	750 gr	
2.	Telur	1,5 butir	
3.	Tepung terigu	50 gr	
4.	Bread crumb	50 gr	
5.	Minyak goreng	500 ml	
6.	Lada	Sck	
7.	Garam	Sck	
Bahan Vegetables Ragout			
8	Carrots	100 gr	Small dice, blanch
9	Broccoli	100 gr	Small dice, blanch
10	Cauliflower	100 gr	Small dice, blanch
11	Baby green beans	100 gr	Small dice, blanch
12	Béchamel	300 gr	Very thick
13	Cream	50 ml	
14	Salt	Sck	
15	Pepper	Sck	

Cara Membuat :

Crouquette Potatoes :

1. Masukkan adonan duchees potatoes dalam piping bag, dan semprotkan di atas meja yang ditaburi tepung, potong dan bentuk silinder garis tengah 3 cm.
2. Tempatkan potongan tadi di atas tepung dan ratakan.
3. Angkat dari tepung dan masukkan dalam kocokan telur dan terakhir masukkan dalam tepung roti, perbaiki bentuknya bila diperlukan.
4. Masukkan crouquette tadi dalam minyak panas dan goreng sampai matang.
5. Angkat bila sudah matang dan siap dihidangkan.

Vegetables Ragout

1. Tumis sayuran dengan sedikit bawang putih, kemudian tambahkan bechamel dan aduk sampai rata dan seasoning. Tambahkan cream sesaat akan disajikan.


	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET MEMBUAT MAKANAN PEMBUKA (APPETIZER)		
	Tgl. : 30 Agustus 2016		Hal. 14 dari 19
	Semester I	<i>Cheese Risoles, Tartlete With Italian Salad, Beef Risoles, Bitterballen, Fritures, Chicken Pie, Macaroni Schotel, Conggress Pie, Crouquette With Vegetables Rogouts, Cheese Bread Casserole, Chicken Risoles, Crouquette Macaroni, Quiche Lorraine, Crouquette Roti Tawar</i>	315 menit

CHEESE BREAD CASSEROLE
Hasil : 10-12 porsi

NO	NAMA BAHAN	BANYAKNYA	KETERANGAN
1.	Roti tawar	250 gr	
2.	Susu	5 dl	
3.	Telur	3 butir	
4.	Margarine	50 gr	
5.	Hard cheese	50 gr	
	Bahan 2		
6.	Smoked beef	1/4 kaleng	
7.	Jamur	1/4 kaleng	
8.	Sosis	3 buah	
9.	Kapri/greenpeas	¼ kaleng	
10.	Telur	1 butir	
11.	Keju kraft	Sck	

Cara membuat :

1. Jerangkan susu sampai mendidih.
2. Masukkan roti tawar yang sudah dipotong-potong. Aduk hingga hancur.
3. Turunkan dari api. Tambahkan margarine, telur yang sudah dikacau, hard cheese parut.
4. Letakkan ½ adonan kedalam piringan tahan api yang sudah dioles margarine.
5. Isilah dengan adonan B.
6. Tutup dengan sisa adonan.
7. Kukus hingga masak (tutup soblog dibungkus serbet).
8. Oles dengan kuning telur, taburi keju parut.
9. Bakar dalam oven sampai berwarna kuning kecoklatan.
10. Dinginkan, potong-potong. Hidangkan sebagai hot appetizer.


	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET MEMBUAT MAKANAN PEMBUKA (APPETIZER)		
	Tgl. : 30 Agustus 2016		Hal. 15 dari 19
	Semester I	<i>Cheese Risoles, Tartlete With Italian Salad, Beef Risoles, Bitterballen, Fritures, Chicken Pie, Macaroni Schotel, Congress Pie, Crouquette With Vegetables Rogouts, Cheese Bread Casserole, Chicken Risoles, Crouquette Macaroni, Quiche Lorraine, Crouquette Roti Tawar</i>	315 menit

CHICKEN RISOLES
Hasil : 10 porsi

NO	NAMA BAHAN	BANYAKNYA	KETERANGAN
	Kulit		
1	Tepung terigu	100 gr	
2	Kuning telur	1 buah	
3	Margarine cair	1 sdm	
4	Susu	1 gelas	
5	Garam	sck	
	Isi		
1	Margarine	15 gr	
2	Tepung terigu	15 gr	
3	Susu	0,5 gelas	
4	Daging ayam	100 gr	
5	Wortel	100 gr	
6	Onion	50 gr	
7	Leek	25 gr	
8	Lada	Sck	
9	Garam	Sck	
10	Minyak goreng	200 ml	
11	Tepung panir	0,5 ons	
12	Putih telur	1 butir	

Cara membuat :

1. Buatlah crepe dari bahan kulit.
2. Buatlah ragout dari bahan isi.
3. Isilah dadar dengan ragout keju bentuk segitiga.
4. Gulingkan dalam putih telur, kemudian tepung panir.
5. Goreng dalam minyak panas sampai kecoklat-coklatan.


	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET MEMBUAT MAKANAN PEMBUKA (APPETIZER)		
	Tgl. : 30 Agustus 2016		Hal. 16 dari 19
	Semester I	<i>Cheese Risoles, Tartlete With Italian Salad, Beef Risoles, Bitterballen, Fritures, Chicken Pie, Macaroni Schotel, Congress Pie, Crouquette With Vegetables Rogouts, Cheese Bread Casserole, Chicken Risoles, Crouquette Macaroni, Quiche Lorraine, Crouquette Roti Tawar</i>	315 menit

CROQUETTE MACARONI
Hasil : 15 buah

NO	NAMA BAHAN	BANYAKNYA	KETERANGAN
1.	Mentega tawar	2 sdm	
2.	Onion	50 gr	
3.	Garlic	1 siung	
4.	Daging asap	5 lembar	
5.	Tepung terigu	3 sdm	
6.	Susu	250 ml	
7.	Celery	20 gr	
8.	Garam	1 sdt	
9.	Lada	½ sdt	
10.	Pala	1/4 sdt	
11.	Gula pasir	1 sdt	
12.	Macaroni	200 gr	
13.	Keju cheddar	100 gr	Parut
Bahan Pencilup			
1	Telur	3 butir	
2	Tepung panir	150 gr	
3	Minyak goreng	500 ml	

Cara membuat :

1. Panaskan mentega tawar, tumis bawang bombai dan bawang putih sampai matang dan harum. Tambahkan tepung terigu, aduk rata.
2. Tuang susu sambil diaduk rata. Masukkan seledri, daging asap, garam, merica bubuk, pala, dan gula pasir. Aduk rata.
3. Masukkan makaroni, dan keju parut aduk sampai bergumpal. Ambil sedikit adonan bentuk lonjong.
4. Celupkan dalam telur, lalu gulingkan dalam tepung panir kasar (bahan pencilup), lakukan 1 kali lagi. Simpan dalam kulkas selama 20 menit.
5. Goreng dalam minyak yang sudah dipanaskan sampai berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan. Sajikan hangat dengan saus sambal botolan.


	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET MEMBUAT MAKANAN PEMBUKA (APPETIZER)		
	Tgl. : 30 Agustus 2016		Hal. 17 dari 19
	Semester I	<i>Cheese Risoles, Tartlete With Italian Salad, Beef Risoles, Bitterballen, Fritures, Chicken Pie, Macaroni Schotel, Conggress Pie, Crouquette With Vegetables Rogouts, Cheese Bread Casserole, Chicken Risoles, Crouquette Macaroni, Quiche Lorraine, Crouquette Roti Tawar</i>	315 menit

QUICHE LORRAINE
Hasil : 16 porsi

NO	NAMA BAHAN	BANYAKNYA	KETERANGAN
1.	Lining paste (pie dough)	300 gr	
2.	Smoked beef	200 gr	
3.	Hard cheese	400 gr	
4.	Onion	200 gr	
5.	Tepung terigu	60 gr	
6.	Susu	2 dl	
7.	Cream	1 dl	
8.	Telur	3 butir	
9.	Garam	Sck	
10.	Lada	Sck	
11.	Butter/margarine	Sck	

Cara membuat :

1. Iris onion tipis-tipis.
2. Potong smoked beef menjadi julienne.
3. Pipihkan lining paste dan letakkan pada cetakan bundar.
4. Sauté irisan onion, bacon dan bumbu dengan garam dan lada secukupnya.
5. Sebarkan merata di atas lining paste dan taburkan sebagian parutan keju.
6. Pada tempat yang lain, campurkan tepung, susu, cream dan kuning telur aduk hingga rata, kemudian disaring.
7. Kocok putih telur hingga agak mengembang dan campurkan pada adonan tepung tadi.
8. Tuangkan campuran ini pada pie hingga tiga perempat penuh.
9. Taburi dengan keju parut.
10. Bakar di dalam oven $\pm 220^{\circ}\text{C}$ kira-kira selama 35 menit.
11. Potong menjadi porsi kecil dan hidangkan panas ($\pm 60 - 70^{\circ}\text{C}$) dalam dessert plate (ready plate).

	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET MEMBUAT MAKANAN PEMBUKA (APPETIZER)		
	Tgl. : 30 Agustus 2016		Hal. 18 dari 19
	Semester I	<i>Cheese Risoles, Tartlete With Italian Salad, Beef Risoles, Bitterballen, Fritures, Chicken Pie, Macaroni Schotel, Congress Pie, Crouquette With Vegetables Rogouts, Cheese Bread Casserole, Chicken Risoles, Crouquette Macaroni, Quiche Lorraine, Crouquette Roti Tawar</i>	315 menit

CROQUETTE ROTI TAWAR
Hasil : 10 buah

NO	NAMA BAHAN	BANYAKNYA	KETERANGAN
	Bahan A		
1.	Roti tawar tanpa kulit	5 lembar	
2.	Telur ayam	1 buah	
3.	Susu	100 cc	
4.	Lada	sck	
5.	Garam	sck	
	Bahan B		
1.	Daging cincang	150 gr	
2.	Wortel	1 buah	
3.	Onion cincang	1 bush	
4.	Lada	Sck	
5.	Garam	Sck	
6.	Putih telur	Sck	
7.	Tepung panir	Sck	
8.	Minyak goreng	Sck	

Cara membuat :

1. Campurkan telur, susu, lada dan garam.
2. Celupkan roti tawar dalam campuran diatas.
3. Isilah dengan ragout, bentuklah bulat panjang.
4. Gulingkan dalam tepung terigu, putih telur dan tepung panir.
5. Goreng dalam minyak panas sampai kuning kecoklatan.
6. Hidangkan dalam dessert plate.

	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET MEMBUAT MAKANAN PEMBUKA (APPETIZER)		
	Tgl. : 30 Agustus 2016		Hal. 19 dari 19
	Semester I	<i>Cheese Risoles, Tartlete With Italian Salad, Beef Risoles, Bitterballen, Fritures, Chicken Pie, Macaroni Schotel, Congress Pie, Crouquette With Vegetables Rogouts, Cheese Bread Casserole, Chicken Risoles, Crouquette Macaroni, Quiche Lorraine, Crouquette Roti Tawar</i>	315 menit

BITTER BALLEEN
Hasil : 5 porsi

NO	NAMA BAHAN	BANYAKNYA	KETERANGAN
1.	Butter	200 gr	Melt
2.	Onion	50 gr	Chop
3.	Garlic	20 gr	Chop
4.	Leek	50 gr	Slice
5.	Celery	50 gr	Slice
6.	Minced beef	300 gr	Pan fried
7.	Flour	250 gr	
8.	Salt	Sck	
10.	Pepper	Sck	
11.	Nutmeg	Sck	
12.	Fresh milk	500 ml	
For breaded:			
13.	White egg	5 pcs	
14.	Bread crumb	500 gr	
15.	Oil	500 ml	

Cara membuat :

1. Panaskan mentega masukkan onion, garlic, seledri, leek, aduk sampai layu dan masukkan minced beef yang sudah di pan fried kemudian seasoning, tambahkan tepung terigu aduk sampai tepung matang.
2. Kemudian tuang susu sambil diaduk sampai adonan matang, angkat dan dinginkan.
3. Bentuk bola-bola kecil kemudian breading dan goreng sampai kuning keemasan. Sajikan bersama honey mustard dan tomato ketchup. garnish dengan tomat segar dan selada.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan	:	SMK N 6 Yogyakarta
Program Studi Keahlian	:	Jasa Boga
Mata Pelajaran	:	Pengolahan Dan Penyajian Makanan Kontinental
Kelas / Semester	:	XI / Gasal
Materi Ajar / Topik / Tema	:	4.9. Membuat Hidangan Dari Unggas
Alokasi Waktu	:	7 x 45 menit
Pertemuan ke	:	9

A. Kompetensi Inti

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya.
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual dan prosedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
4. Mengolah, menyaji, menalar, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

B. Kompetensi Dasar dan Indikator

- 1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

- 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah.
- 2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja.
- 4.9. Membuat hidangan dari unggas.

Indikator :

- 4.9.1. Melakukan menyiapkan alat untuk pembuatan hidangan dari unggas.
- 4.9.2. Melakukan menyiapkan bahan untuk pembuatan hidangan dari unggas.
- 4.9.3. Melaksanakan proses pembuatan hidangan dari unggas.
- 4.9.4. Melaksanakan penyajian hidangan dari unggas.

C. Tujuan Pembelajaran

1. Siswa dapat menyiapkan alat dan bahan untuk membuat hidangan dari unggas setelah melakukan pemilihan alat dan bahan yang tepat.
2. Siswa mampu membuat hidangan dari unggas setelah melakukan pemilihan bahan, alat dan pencermatan resep dengan teliti dan benar.
3. Siswa mampu menjelaskan kriteria hasil hidangan dari unggas yang baik setelah mempraktikkan hidangan dari unggas.
4. Siswa dapat menyajikan hidangan dari unggas dengan baik dan menarik.

D. Materi Pembelajaran

1. Alat dan bahan yang digunakan dalam pembuatan hidangan dari unggas.
2. Cara membuat hidangan dari unggas.
3. Kriteria hasil hidangan dari unggas yang baik.
4. Cara penyajian hidangan dari unggas yang benar.

E. Model / Strategi, Pendekatan dan Metode Pembelajaran

1. Strategi Pembelajaran : CTL / Cooperative Learning
2. Pendekatan Pembelajaran : Scientific. Pendekatan ilmiah (Scientific approach) dalam pembelajaran sebagaimana dimaksud yang meliputi mengamati, menanya, mencoba, mengolah, menyajikan, menyimpulkan dan mencipta kaldu.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

3. Metode Pembelajaran

a. Metode Ceramah Plus

Menggunakan lebih dari satu metode, yakni (a) metode ceramah yang dikombinasikan dengan metode ceramah plus Tanya jawab dan tugas, (b) metode ceramah plus diskusi dan tugas, (c) metode ceramah plus demonstrasi dan latihan (CPDL).

b. Metode Diskusi

Mengharuskan siswa dibagi menjadi beberapa kelompok kemudian setiap kelompok diberikan beberapa pertanyaan untuk didiskusikan.

F. Langkah-Langkah Pembelajaran			
Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu (menit)	Metode
Pendahuluan	1. Peserta didik berdoa/ menjawab salam bersama-sama. 2. Peserta didik dipresensi oleh guru. 3. Peserta didik memperoleh apersepsi dari guru berkaitan dengan praktik pembuatan hidangan dari unggas. 4. Peserta didik mendapatkan informasi dari guru tentang KD, tujuan, scenario pembelajaran dan penilaian yang dilakukan 5. Peserta didik menyiapkan untuk praktik secara berkelompok (2 orang / kelompok)	30	Ceramah plus
Kegiatan Inti	Guru memberikan tugas kepada siswa untuk: a. Mengamati 1. Tayangan tentang hidangan dari unggas dalam makanan kontinental 2. Teknik pembuatan hidangan dari unggas yang baik sesuai dengan standar yang ada.	35	Ceramah, Diskusi
	b. Menanya Mengajukan pertanyaan tentang teknik pembuatan hidangan dari unggas, kriteria hidangan dari	20	Diskusi



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

JL. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

	unggas yang baik, dan cara penyajian hidangan dari unggas yang baik.		
	c. Mengumpulkan informasi	35	Diskusi/ Tanya Jawab
	a. Guru meminta peserta didik untuk menentukan alat dan bahan untuk membuat hidangan dari unggas sesuai yang diperoleh melalui handout dan diskusi		
	b. Peserta didik menggali informasi prosedur pembuatan hidangan dari unggas guru memberi penjelasan		
	c. Peserta didik mendiskusikan dengan guru untuk menentukan prosedur pembuatan hidangan dari unggas.		
	d. Mengasosiasi	135	Praktik
	a. Guru meminta peserta didik secara berkelompok untuk membuat hidangan dari unggas (<i>Chicken Wing, Chicken Ala King, Chicken Sauté Chasseur, Grill Chicken, Chicken Maryland, Roast Chicken Grand Mere, Chicken Gordon Blue, Chicken Steak</i>).		
	b. Peserta didik membuat hidangan dari unggas (<i>Chicken wing, Chicken Ala King, Chicken sauté chasseur, Grill chicken, Chicken Maryland, Roast chicken grand mere, Chicken Gordon blue, Chicken steak</i>).		
	e. Mengkomunikasikan	30	Presentasi
	a. Guru menugaskan peserta didik untuk menyajikan hidangan dari unggas hasil praktek.		
	b. Peserta didik menyajikan produk hasil praktek.		
	f. Mengevaluasi	20	Ceramah, Tanya jawab
	Guru bersama siswa mengevaluasi hasil praktik dan memberikan masukan kepada siswa mengenai hasil praktek.		



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

JL. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

Penutup	1. Peserta didik bersama dengan guru menyimpulkan hasil praktik yang telah dilakukan. 2. Selanjutnya peserta didik diberi tugas untuk menyiapkan materi praktik untuk pertemuan berikutnya 3. Peserta didik bersama guru mengakhiri pembelajaran dengan do'a penutup.	10	Tanya jawab
---------	---	----	-------------

Media, Alat dan Sumber Belajar

1. Media : Laptop, LCD, Gambar / foto, Internet, Buku
2. Alat / Bahan : Alat dan bahan untuk pembuatan hidangan dari unggas.
3. Sumber Belajar :
Buku :
Diktat : Sutriyati Purwanti. 2001. "Pengolahan Masakan Kontinental". PTBB.
FT. UNY

G. Penilaian Proses dan Hasil Belajar

1. Teknik Penilaian : Tes / Non Tes
2. Prosedur Penilaian : Observasi / pengamatan
3. Kisi-kisi, Instrumen soal :
a. Kisi-kisi

No.	Aspek	Mekanisme dan Prosedur	Teknik Penilaian	Instrumen	Waktu penilaian
1	Keterampilan	Kinerja Presentasi		Penilaian Portofolio	Selama Pembelajaran inti



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

1) Format Penilaian Praktik

Kelas : Hari/tanggal :

No	Nama	Product	Skor					Total Skor
			Persiapan 10	Proses 50	Hasil 20	Sikap 10	Waktu 10	
1								
2								
3								
4								
5								
6								



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

KRITERIA PENILAIAN

No	Komponen Penilaian	Indikator	Skor
1	2	3	4
I	Persiapan Kerja		
		Perencanaan kerja disiapkan serta bahan-bahan makanan dan alat disiapkan sesuai kebutuhan menu, bersih, siap digunakan dan tertata rapi.	9,0 – 10
		Perencanaan kerja disiapkan serta bahan-bahan makanan dan alat disiapkan sesuai kebutuhan menu, bersih dan siap digunakan.	8,0 – 8,9
		Perencanaan kerja disiapkan serta bahan-bahan makanan dan alat disiapkan sesuai kebutuhan menu.	7,0 – 7,9
		Perencanaan kerja tidak disiapkan serta bahan-bahan makanan dan alat disiapkan tidak sesuai kebutuhan menu.	0,0 – 6,9
II	Proses		
		Bekerja secara sistematis, efisien dan efektif.	30,0 – 40
		Bekerja secara sistematis dan efisien	20,0 – 29,9
		Bekerja secara sistematis.	10,0 – 19,9
		Bekerja tidak sistematis.	00,0 – 7,4
III	Hasil Kerja (Produk)		
		Bentuk, rasa, warna dan tekstur sangat sempurna sesuai kriteria hasil, Presentasi hasil sangat baik.	22,5 – 30
		Bentuk, rasa, warna dan tekstur sempurna sesuai kriteria hasil, Presentasi hasil baik.	15 – 22,4
		Bentuk, rasa, warna dan tekstur kurang sempurna tapi masih memenuhi kriteria hasil, Presentasi hasil kurang baik.	7,5 – 14,9
		Bentuk, rasa, warna dan tekstur kurang sempurna dan tidak sesuai kriteria hasil, Presentasi hasil tidak baik.	00,0 – 7,4
IV	Sikap Kerja		
		Sesuai prosedur kerja dan menggunakan alat keselamatan kerja dengan tepat dan memperhatikan keamanan lingkungan kerja.	9,0 – 10
		Sesuai prosedur kerja dan menggunakan alat keselamatan kerja dengan tepat.	8,0 – 8,9
		Sesuai prosedur kerja.	7,0 – 7,9
		Tidak sesuai prosedur kerja	0,0 – 6,9
V	Waktu		
		Waktu sesuai dengan selang waktu terendah	9,0 – 10
		Waktu berada pada batas minimal dan maksimal	8,0 – 8,9
		Waktu sesuai dengan batas waktu tertinggi yang ditentukan	7,0 – 7,9
		Waktu melebihi batas waktu tertinggi yang ditentukan	0,0 – 6,9



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

JL. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

Yogyakarta, 09 September 2016

Mengetahui,

Guru Pembimbing Lapangan


Sri Rejeki Wahyuningsih S.Pd

NIP. 19650415 199003 2 004

Mahasiswa PPL

Deby Subiyantoro

NIM. 15511247012


	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET MEMBUAT HIDANGAN DARI UNGGAS		
	Tgl. : 09 September 2016		Hal. 1 dari 12
	Semester I	Chicken Wing, Chicken Ala King, Chicken Sauté Chasseur, Grill Chicken, Chicken Maryland, Roast Chicken Grand Mere, Chicken Gordon Blue, Chicken Steak	315 menit

A. Kompetensi Inti:

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya.
2. Mengembangkan perilaku (jujur,disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan social dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
4. Mengolah, menyaji, menalar, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

B. Kompetensi Dasar


- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan kontinental sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1.Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan produk makanan kontinental
- 2.2.Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional
- 2.3.Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja
- 4.9. Membuat hidangan dari unggas

	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET MEMBUAT HIDANGAN DARI UNGGAS		
	Tgl. : 09 September 2016		Hal. 2 dari 12
	Semester I	Chicken Wing, Chicken Ala King, Chicken Sauté Chasseur, Grill Chicken, Chicken Maryland, Roast Chicken Grand Mere, Chicken Gordon Blue, Chicken Steak	315 menit

C. Pengalaman belajar

Melalui pembelajaran membuat hidangan dari unggas, maka peserta didik memperoleh pengalaman belajar:

1. Menentukan bahan dan alat untuk pembuatan Chicken Wing.
2. Melakukan penyiapan bahan dan alat untuk pembuatan Chicken Wing.
3. Menentukan bahan dan alat untuk pembuatan Chicken Ala King.
4. Melakukan penyiapan bahan dan alat untuk pembuatan Chicken Ala King.
5. Menentukan bahan dan alat untuk pembuatan Chicken Sauté Chasseur.
6. Melakukan penyiapan bahan dan alat untuk pembuatan Chicken Sauté Chasseur.
7. Menentukan bahan dan alat untuk pembuatan Grill Chicken.
8. Melakukan penyiapan bahan dan alat untuk pembuatan Grill Chicken.
9. Menentukan bahan dan alat untuk pembuatan Chicken Maryland.
10. Melakukan penyiapan bahan dan alat untuk pembuatan Chicken Maryland.
11. Menentukan bahan dan alat untuk pembuatan Roast Chicken Grand Mere.
12. Melakukan penyiapan bahan dan alat untuk pembuatan Roast Chicken Grand Mere.
13. Menentukan bahan dan alat untuk pembuatan Chicken Gordon Blue.
14. Melakukan penyiapan bahan dan alat untuk pembuatan Chicken Gordon Blue.
15. Menentukan bahan dan alat untuk pembuatan Chicken Steak.
16. Melakukan penyiapan bahan dan alat untuk pembuatan Chicken Steak.
17. Melaksanakan proses pembuatan Chicken Wing.
18. Melaksanakan proses pembuatan Chicken Ala King.
19. Melaksanakan proses pembuatan Chicken Sauté Chasseur.
20. Melaksanakan proses pembuatan Grill Chicken.
21. Melaksanakan proses pembuatan Chicken Maryland.
22. Melaksanakan proses pembuatan Roast Chicken Grand Mere.
23. Melaksanakan proses pembuatan Chicken Gordon Blue.
24. Melaksanakan proses pembuatan Chicken Steak.


	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET MEMBUAT HIDANGAN DARI UNGGAS		
	Tgl. : 09 September 2016		Hal. 3 dari 12
	Semester I	Chicken Wing, Chicken Ala King, Chicken Sauté Chasseur, Grill Chicken, Chicken Maryland, Roast Chicken Grand Mere, Chicken Gordon Blue, Chicken Steak	315 menit

D. Petunjuk K3


1. Menggunakan perlengkapan praktikum (seragam praktikum, celemek, serbet 2 buah, cempal, rambut ditutup menggunakan kerpus)
2. Menggunakan sepatu hak rendah dan tidak licin
3. Tidak menggunakan perhiasan
4. Kuku bersih dan tidak panjang
5. Melakukan praktik sesuai prosedur kerja

E. Skenario Pembelajaran

1. Pendidik mengucapkan salam pembuka dan memimpin berdoa.
2. Pendidik memberikan informasi kepada peserta didik tentang KD, tujuan, skenario pembelajaran dan penilaian yang dilakukan.
3. Pendidik memberikan kaitan (apersepsi) dengan bertanya kepada peserta didik tentang materi hidangan dari unggas.
4. Pendidik menunjukan pada peserta didik gambar hidangan dari unggas yang akan dipraktikkan.
5. Pendidik meminta peserta didik mengamati dan memahami resep yang telah diberikan.
6. Pendidik memberi kesempatan pada peserta didik untuk bertanya apabila belum paham resep yang akan dipraktikkan.
7. Pendidik menugaskan peserta didik secara berkelompok melakukan praktik pembuatan hidangan dari unggas dan mengamati karakteristik hidangan dari unggas yang akan dibuat.
8. Pendidik meminta peserta didik membandingkan dan menyimpulkan hasil praktik dengan teori yang telah diberikan.
9. Pendidik meminta peserta didik mempresentasikan hasil praktik. Kelompok lain memberi masukan dan pertanyaan.
10. Pendidik bersama dengan peserta didik menyimpulkan hasil praktik yang telah dilakukan.
11. Pendidik melakukan penilaian dan evaluasi terhadap praktik yang telah dilakukan

	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET MEMBUAT HIDANGAN DARI UNGGAS		
	Tgl. : 09 September 2016		Hal. 4 dari 12
	Semester I	Chicken Wing, Chicken Ala King, Chicken Sauté Chasseur, Grill Chicken, Chicken Maryland, Roast Chicken Grand Mere, Chicken Gordon Blue, Chicken Steak	315 menit

12. Pendidik memberikan tugas untuk mempersiapkan materi untuk pertemuan berikutnya.
13. Pendidik menutup pembelajaran kelas dengan berdoa, mengucapkan salam sebelum meninggalkan kelas.

	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET MEMBUAT HIDANGAN DARI UNGGAS		
	Tgl. : 09 September 2016		Hal. 5 dari 12
	Semester I	Chicken Wing, Chicken Ala King, Chicken Sauté Chasseur, Grill Chicken, Chicken Maryland, Roast Chicken Grand Mere, Chicken Gordon Blue, Chicken Steak	315 menit


F. Lampiran Resep

DEEP FRIED CHICKEN WING
Hasil : 10 porsi

NO	NAMA BAHAN	BANYAKNYA	KETERANGAN
1.	Sayap ayam	20 buah	
2.	Tepun terigu	50 gr	
3.	Telur	2 btr	
4.	Tepung panir	100 gr	
5.	Garam	Sck	
6.	Lada	Sck	
7.	Lime juice + chopped onion	1 buah	
8.	L&P sauce	Sck	
9.	Minyak goreng	Sck	

Cara membuat :


1. Filleting daging yang ada pada sayap ayam sampai paha pangkalnya, kemudian balikkan dan kelompokkan daging tersebut hingga membulat.
2. Bumbui dengan garam, lada, L&P sauce + lime juice, biarkan hingga bumbu meresap.
3. Lapisi dengan tepung terigu lalu gulingkan dalam kocokan telur, kemudian lapisi dengan tepung panir yang rata.
4. Goreng dalam minyak panas sampai berwarna golden brown.
5. Hidangkan panas dapat disertai dengan tomato sauce.

	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET MEMBUAT HIDANGAN DARI UNGGAS		
	Tgl. : 09 September 2016		Hal. 6 dari 12
	Semester I	Chicken Wing, Chicken Ala King, Chicken Sauté Chasseur, Grill Chicken, Chicken Maryland, Roast Chicken Grand Mere, Chicken Gordon Blue, Chicken Steak	315 menit

CHICKEN ALA KING & RING RICE
Hasil : 10 porsi

NO	NAMA BAHAN	BANYAKNYA	KETERANGAN
1.	Ayam	2-2,5 kg	
2.	Green pepper	500 gr	
3.	Red pimentos	100 gr	
4.	Mushroom	200 gr	
5.	Chicken veloute	3-4 dl	
6.	Mentega	50 gr	
7.	Onion	100 gr	Chopped
8.	Garlic	20 gr	
9.	Garam	Sck	
10.	Lada	Sck	
	Ring Rice		
11	Nasi	1 kg	
12	Mentega	75 gr	
13	Garlic	20 gr	
14	Onion	200 gr	
15	Telur	2 btr	
16	Green peas	½ kaleng	
17	Garam	Sck	
18	Lada	Sck	
	Garnish		
19	Lettuce	Sck	
20	Tomato	Sck	
21	Cucumber	Sck	


- Cara membuat :
1. Potonglah dadu (1 cm) “daging ayam, green pepper dan red pimontes”.
 2. Potonglah jamur menjadi 4.
 3. Tumislah: onion dan garlic sampai harum, masukkan ayam, pimontes, jamur. Tambahkan lada dan garam halus.
 4. Masukkan green pepper, tambahkan veloute.
 5. Buatlah ring rice seperti membuat nasi goreng (tambahkan biji kapri dan telur kocok).
 6. Bentuklah nasi seperti ring (cincin) tengahnya isi dengan ayam, hiasi dengan lettuce, tomat dan ketimun.

	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET MEMBUAT HIDANGAN DARI UNGGAS		
	Tgl. : 09 September 2016		Hal. 7 dari 12
	Semester I	Chicken Wing, Chicken Ala King, Chicken Sauté Chasseur, Grill Chicken, Chicken Maryland, Roast Chicken Grand Mere, Chicken Gordon Blue, Chicken Steak	315 menit

CHICKEN SAUTE CHASSEUR
Hasil : 10 porsi

NO	NAMA BAHAN	BANYAKNYA	KETERANGAN
1.	Ayam	2,5 kg	
2.	Mentega	50 gr	
3.	Chopped shallots	50 gr	
4.	Sliced mushroom	1 kl	
5.	White wine	1 dl	
6.	Tomato concasses	500 gr	
7.	Demiglance	5 dl	
8.	Parsley	20 gr	
9.	Tarragon	0,5 sdt	
10.	Garam	Sck	
11.	Lada	Sck	


- Cara membuat :
1. Bersihkan ayam, potong menjadi 8 bagian, bumbui dengan garam dan lada.
 2. Panaskan butter pada sebuah sauce pan, tambakan shallots dan mushroom, goreng sampai matang.
 3. Tambahkan white wine, tomato concasses, demiglance, panaskan sampai mendidih.
 4. Bumbui garam, lada dan tarragon.
 5. Pan fried ayam sampai matang dan berwarna kecoklat-coklatan, masukkan saus serta simmer ± ½ jam sambil membolak-balik ayam yang telah digoreng agar saus meresap.
 6. Hidangkan panas dan taburkan chopped parsley secukupnya.

	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET MEMBUAT HIDANGAN DARI UNGGAS		
	Tgl. : 09 September 2016		Hal. 8 dari 12
	Semester I	Chicken Wing, Chicken Ala King, Chicken Sauté Chasseur, Grill Chicken, Chicken Maryland, Roast Chicken Grand Mere, Chicken Gordon Blue, Chicken Steak	315 menit

GRILLED CHICKEN
Hasil : 4 porsi

NO	NAMA BAHAN	BANYAKNYA	KETERANGAN
1.	Ayam muda	1 ekor (1 kg)	
2.	Garam	Sck	
3.	Lada	Sck	
4.	Minyak goreng	Sck	
	Pelengkap/garnish		
5.	French fries potatoes	Sck	
6.	Lettuce	Sck	

- Cara membuat :**
1. Potong ujung sayap. Belah ayam memanjang.
 2. Buang tulang punggung, pukul hati-hati sampai agak pipih.
 3. Lumari bumbu dan minyak goreng yang rata.
 4. Grill sambil kadang-kadang lumari dengan minyak goreng.
 5. Kalau sudah masak keluarkan tulang dada dan rusuknya.
 6. Hidangkan dengan dihias selada air dan French fries potatoes. Sertai dengan saus.


	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET MEMBUAT HIDANGAN DARI UNGGAS		
	Tgl. : 09 September 2016		Hal. 9 dari 12
	Semester I	Chicken Wing, Chicken Ala King, Chicken Sauté Chasseur, Grill Chicken, Chicken Maryland, Roast Chicken Grand Mere, Chicken Gordon Blue, Chicken Steak	315 menit

CHICKEN MARYLAND
Hasil : 10 porsi

NO	NAMA BAHAN	BANYAKNYA	KETERANGAN
1.	Ayam potongan chicken Maryland	10 buah	Terdiri dari paha dan sebagian pantat
2.	Tepung terigu	200 gr	
3.	Tepung panir	250 gr	
4.	Telur ayam	4 btr	
5.	Susu	1,5 dl	
6.	Tomato	5 bh	
7.	Pisang ambon	10 bh	
8.	Bacon/smoked beef	5 ptg	
9.	Nanas masak (dipotong ring)	10 ptg	
10.	Lada	Sck	
11.	Garam	Sck	
12.	Corn fritters		
13.	Tepung terigu	150 gr	
14.	Telur	2 btr	Pisahkan putih dengan kuningnya.
15.	Garam	Sck	
16.	Lada	Sck	
17.	Susu	¾ - 1 dl	
18.	Whole kernel corn	500 gr	
19.	Minyak goreng	Sck	

Cara membuat :

1. Bumbuilah ayam dengan lada dan garam halus.
2. Gulingkan dalam tepung terigu – campurkan telur + susu, gulingkan dalam tepung panir.
3. Goreng dalam minyak panas, api jangan terlalu besar sampai berwarna golden brown, tiriskan di atas kertas (paper napkin).
4. Belah dua pisang ambon, beri tepung terigu, masukkan dalam campuran telur + susu, gulingkan pada tepung panir, goreng sampai berwarna coklat (golden brown).
5. Belah tomat menjadi 2 (dua) melintang.
6. Belah potongan bacon/smoked beef menjadi 2, gulung, tusuk di ujungnya dengan lidi.
7. Letakkan tomat, bacon dalam pinggan tahan panas, masukkan dalam oven atau griller sampai bacon/smoked fish crispy.


	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET MEMBUAT HIDANGAN DARI UNGGAS		
	Tgl. : 09 September 2016		Hal. 10 dari 12
	Semester I	Chicken Wing, Chicken Ala King, Chicken Sauté Chasseur, Grill Chicken, Chicken Maryland, Roast Chicken Grand Mere, Chicken Gordon Blue, Chicken Steak	315 menit

ROAST CHICKEN GRAND MERE
Hasil : 8 porsi

NO	NAMA BAHAN	BANYAKNYA	KETERANGAN
1.	Ayam	2 ekor	@ 1 kg
2.	Minyak sayur	1 dl	
3.	Brown stock/gravy	5 dl	
4.	Crouton	100 gr	
5.	Bacon	50 gr	
6.	Mentega	50 gr	
7.	Mirepoix	100 gr	
8.	White wine	1 dl	
9.	Tomato paste	30 gr	
10.	Garam	Sck	
11	Lada	Sck	
12	Bay leaves	Sck	
13	Parsley	Sck	

Cara membuat :

1. Bumbui ayam dengan lada dan garam halus.
2. Ikat dengan tali pengikat.
3. Panaskan minyak pada roasting pan.
4. Letakkan ayam diatasnya, masukkan dalam oven dengan panas 200-220⁰ C selama ± 20-30 menit.
5. Sekali-sekali siramlah dengan minyak.
6. Setelah masak, potonglah ayam (wara kecoklat-coklatan), angkat dari roasting pan.
7. Panaskan sisa jus dan kerak, angkatlah lemaknya.
8. Tambahkan white wine (deglace).
9. Masukkan brown stock.
10. Sauté mirepix dengan sisa lemak bekas memanggang, hingga layu, masukkan brown stock hasil deglace. Masukkan bay leaves, garam dan lada.
11. Simmer selama 40 menit.
12. Saring, siramkan diatas ayam.
13. Potong bacon julienne.
14. Sauté bacon dengan crouton. Hidangkan diatas ayam, taburi dengan chopped pasrley.


	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET MEMBUAT HIDANGAN DARI UNGGAS		
	Tgl. : 09 September 2016		Hal. 11 dari 12
	Semester I	Chicken Wing, Chicken Ala King, Chicken Sauté Chasseur, Grill Chicken, Chicken Maryland, Roast Chicken Grand Mere, Chicken Gordon Blue, Chicken Steak	315 menit

CHICKEN GORDON BLUE
Hasil : 10 porsi

NO	NAMA BAHAN	BANYAKNYA	KETERANGAN
1.	Chicken breast	5 pax	
2.	Salt	Sck	
3.	Pepper	Sck	
4.	Muzarella	100 gr	Slice
5.	Smoked beef	100 gr	Square
6.	Flour	100 gr	For breaded
7.	White egg	3 pcs	For breaded
8.	Bread crumb	200 gr	For breaded
9.	Oil	500 ml	

Cara membuat :

1. Pipihkan chicken breast dengan menutupi seluruh bagiannya dengan plastik kemudian pukul menggunakan hammer secara perlahan sampai membentuk kotak, taburi dengan garam, merica, black pepper dan mustard, simpan dalam chiller selama 15 menit.
2. Keluarkan chicken breast yang sudah dipipihkan kemudian gulung dengan cara meletakkan diatas bambu roll kemudian lapiasi atasnya dengan smooked beef dan muzarella, gulung kedepan sampai padat.
3. Simpan dalam freezer sampai saat akan disajikan, kemudian breading dan goreng dengan minyak panas sampai matang. Sajikan bersama Sayuran.

	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET MEMBUAT HIDANGAN DARI UNGGAS		
	Tgl. : 09 September 2016		Hal. 12 dari 12
	Semester I	Chicken Wing, Chicken Ala King, Chicken Sauté Chasseur, Grill Chicken, Chicken Maryland, Roast Chicken Grand Mere, Chicken Gordon Blue, Chicken Steak	315 menit

CHICKEN STEAK
Hasil : 5 porsi

NO	NAMA BAHAN	BANYAKNYA	KETERANGAN
1.	Chicken leg	5 pcs	Boneless
2.	Salt	10 gr	Powder
3.	Pepper	5 gr	Powder
4.	Dijon mustard	20 gr	
5.	Black pepper	5 gr	Crushed
6.	Thyme	5 gr	Fresh
7.	Salad oil	50 gr	

- Cara membuat :
1. Marinate paha ayam dengan semua bahan, aduk sampai rata, simpan dalam refrigerator selama 30 menit/sampai menjelang akan disajikan.
 2. Panaskan griller sampai 180°c panggang paha ayam sampai matang dan bermotif garis bekas jeruji. Angkat dan sajikan panas.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

DAFTAR HADIR PESERTA DIDIK

Semester : Gasal Tahun Pelajaran : 2016/2017

Kelas

: XI Jasa Boga 1

Mata Pelajaran

: Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental

NO	NAMA SISWA	DAFTAR PERTEMUAN KE :														% Hdr
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
			04-08-16	11-08-16	18-08-16	25-08-16	01-09-16	08-09-16	15-09-16							
1	Aas Aprilita Prayuwanti		√	√	√	√	√	√	√							
2	Anastasia Tantri Wira Pinesthi		√	√	√	√	√	√	√							
3	Anisa Ibnu Artanti		√	√	√	√	√	√	√							
4	Annisaa Rizqi Affiana		√	√	√	√	√	√	√							
5	Azzifa Dea Susila		√	√	√	√	√	√	√							
6	Bunga Aughuistya Mahardika Putri		√	√	√	√	√	√	√							
7	Cicilia Ika Dinda Noviani		√	√	√	√	√	√	√							
8	Desti Sugiarti		√	√	√	√	√	√	√							
9	Dewi Noor Indahsari		√	√	√	√	√	√	√							
10	Dwi Setyowati Putri		√	√	√	√	√	√	√							
11	Fara Fahrurisa		√	√	√	√	√	√	√							
12	Fara Fauzia Zulfa		√	√	√	√	√	√	√							
13	Hana Alifa Leksono		s	√	√	√	√	√	√							
14	Hanifah Nur Aini		√	√	√	√	√	√	√							
15	Ika Yuli Pratiwi		√	√	√	√	√	√	√							
16	Is Dwi Widya Ningrum		√	√	√	√	√	√	√							
17	Karunia Melindha Nuryanda		√	√	√	a	√	√	√							
18	Krisna Yulianto		√	√	√	√	√	√	√							
19	Melania Kurnia Putri		√	√	√	√	√	√	√							
20	Michael Avelino Pandu K		√	√	√	√	√	√	√							
21	Milenya Dhela Safitri		√	√	√	√	√	√	√							
22	Miracle Senandika Arsent		√	√	√	√	√	√	√							
23	Novita Agus Riyani		√	√	√	√	√	√	√							
24	Nurul Oktaviani		√	√	√	√	√	√	√							
25	Paula Anis Mellyawati		√	√	√	√	√	√	√							
26	Ratih Kusuma Dewi		√	√	√	√	√	√	√							
27	Risandika Yulia Handayani		√	√	√	√	√	√	√							
28	Rori Priyono		√	√	√	√	√	√	√							
29	Woro Puji Rahayu		√	√	√	√	√	√	√							
30	Yuliyanti		√	√	√	√	√	√	√							
31	Yustina Wulaningrum		√	√	√	√	√	√	√							
32	Katerina Thalya Valma Sari Dewi		√	√	√	√	√	√	√							



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

DAFTAR NILAI SISWA
ASPEK SIKAP (K-1 & K-2)

Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental Kelas : XI Jasa Boga 1
Kompetensi Keahlian : Jasa Boga Wali Kelas : Festiana Ratna S, S.Pd
Tahun Pelajaran/Semester : 2016 / 1 KKM Mapel : 78

No.	NAMA SISWA	Nilai Sikap				NR Sikap	NILAI RAPORT		
		OBS	PD	PS	JUR		Konv	Pred	Catatan
1	Aas Aprilita Prayuwanti	9	8	8	9	8.6			
2	Anastasia Tantri Wira Pinesthi	8	8	8	9	8.2			
3	Anisa Ibnu Artanti	8	8	8	9	8.2			
4	Annisaa Rizqi Affiana	10	9	9	9	9.4			
5	Azzifa Dea Susila	10	10	10	8	9.6			
6	Bunga Aughuistya Mahardika P	10	9	9	8	9.2			
7	Cicilia Ika Dinda Noviani	8	8	9	8	8.2			
8	Desti Sugiarti	8	8	10	8	8.4			
9	Dewi Noor Indahsari	8	8	9	9	8.4			
10	Dwi Setyowati Putri	8	8	8	9	8.2			
11	Fara Fahrurnisa	10	10	10	9	9.8			
12	Fara Fauzia Zulfa	9	9	9	9	9			
13	Hana Alifa Leksono	10	10	10	9	9.8			
14	Hanifah Nur Aini	8	9	9	9	8.6			
15	Ika Yuli Pratiwi	10	10	10	9	9.8			
16	Is Dwi Widya Ningrum	8	8	8	9	8.2			
17	Karunia Melindha Nuryanda	9	9	9	9	9			
18	Krisna Yulianto	9	10	10	9	9.4			
19	Melania Kurnia Putri	8	9	9	9	8.6			
20	Michael Avelino Pandu K	8	9	9	9	8.6			
21	Milenya Dhela Safitri	8	9	9	9	8.6			
22	Miracle Senandika Arsent	9	8	8	9	8.6			
23	Novita Agus Riyani	8	8	8	9	8.2			
24	Nurul Oktaviani	9	9	9	9	9			
25	Paula Anis Mellyawati	9	9	9	9	9			
26	Ratih Kusuma Dewi	10	9	9	9	9.4			
27	Risandika Yulia Handayani	10	10	10	9	9.8			
28	Rori Priyono	9	10	10	9	9.4			
29	Woro Puji Rahayu	9	10	10	9	9.4			
30	Yuliyanti	10	9	9	9	9.4			
31	Yustina Wulaningrum	10	8	8	9	9			
32	Katerina Thalya Valma Sari D	10	8	8	9	9			

OBS : Nilai Observasi
PD : Penilaian Diri
PS : Penilaian Sejawat
JUR : Jurnal
Konv. : Konversi
Pred. : Predikat
NR Sikap : Nilai Raport Sikap : OBS,PD,PS,JUR

Nilai Raport Aspek SIKAP
 $(2 \times \text{OBS}) + (1 \times \text{PD}) + (1 \times \text{PS}) + (1 \times \text{JUR})$
5

Yogyakarta, 04 Agustus 2016

Mengetahui,

Guru Pembimbing Lapangan

Mahasiswa PPL

Sri Rejeki Wahyuningsih, S.Pd
NIP. 19650415 199003 2 004

Deby Subiyantoro
NIM. 15511247012



**DAFTAR NILAI SISWA
ASPEK SIKAP (K-1 & K-2)**

Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental Kelas : XI Jasa Boga 1
Kompetensi Keahlian : Jasa Boga Wali Kelas : Festiana Ratna S, S.Pd
Tahun Pelajaran/Semester : 2016 / 1 KKM Mapel : 78

No.	NAMA SISWA	Nilai Sikap				NR Sikap	NILAI RAPORT		
		OBS	PD	PS	JUR		Konv	Pred	Catatan
1	Aas Aprilita Prayuwanti	8	8	8	8	8			
2	Anastasia Tantri Wira Pinesthi	8	8	8	8	8			
3	Anisa Ibnu Artanti	8	8	9	8	8.2			
4	Annisaa Rizqi Affiana	8	8	8	8	8			
5	Azzifa Dea Susila	9	9	8	8	8.6			
6	Bunga Aughuistya Mahardika P	8	8	8	8	8			
7	Cicilia Ika Dinda Noviani	8	9	8	8	8.2			
8	Desti Sugarti	9	8	9	8	8.6			
9	Dewi Noor Indahsari	8	8	8	8	8			
10	Dwi Setyowati Putri	8	9	8	8	8.2			
11	Fara Fahrurnisa	9	8	8	8	8.4			
12	Fara Fauzia Zulfa	9	8	8	8	8.4			
13	Hana Alifa Leksono	9	9	9	8	8.8			
14	Hanifah Nur Aini	8	8	8	8	8			
15	Ika Yuli Pratiwi	9	8	8	8	8.4			
16	Is Dwi Widya Ningrum	8	9	8	8	8.2			
17	Karunia Melindha Nuryanda	8	8	8	8	8			
18	Krisna Yulianto	8	8	8	8	8			
19	Melania Kurnia Putri	8	9	8	8	8.2			
20	Michael Avelino Pandu K	8	8	8	8	8			
21	Milenya Dhela Safitri	8	9	8	8	8.2			
22	Miracle Senandika Arsent	8	8	8	8	8			
23	Novita Agus Riyani	8	8	8	8	8			
24	Nurul Oktaviani	8	9	8	8	8.2			
25	Paula Anis Mellyawati	8	8	9	8	8.2			
26	Ratih Kusuma Dewi	8	8	8	8	8			
27	Risandika Yulia Handayani	8	8	8	8	8			
28	Rori Priyono	8	9	9	8	8.4			
29	Woro Puji Rahayu	8	8	8	8	8			
30	Yuliyanti	8	8	9	8	8.2			
31	Yustina Wulaningrum	8	9	8	8	8.2			
32	Katerina Thalya Valma Sari D	9	8	8	8	8.4			

OBS : Nilai Observasi
PD : Penilaian Diri
PS : Penilaian Sejawat
JUR : Jurnal
Konv. : Konversi
Pred. : Predikat
NR Sikap : Nilai Raport Sikap : OBS,PD,PS,JUR

Nilai Raport Aspek SIKAP
 $(2 \times \text{OBS}) + (1 \times \text{PD}) + (1 \times \text{PS}) + (1 \times \text{JUR})$
5

Yogyakarta, 25 Agustus 2016

Guru Pembimbing Lapangan

Mengetahui,

Mahasiswa PPL

Sri Rejeki Wahyuningsih, S.Pd
NIP. 19650415 199003 2 004

Deby Subiyantoro
NIM. 15511247012



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

JL. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

**DAFTAR NILAI SISWA
ASPEK SIKAP (K-1 & K-2)**

Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental Kelas : XI Jasa Boga 1
Kompetensi Keahlian : Jasa Boga Wali Kelas : Festiana Ratna S, S.Pd
Tahun Pelajaran/Semester : 2016 / 1 KKM Mapel : 78

No.	NAMA SISWA	Nilai Sikap				NR Sikap	NILAI RAPORT		
		OBS	PD	PS	JUR		Konv	Pred	Catatan
1	Aas Aprilita Prayuwanti	9	8	8	8	8.4			
2	Anastasia Tantri Wira Pinesthi	9	8	8	8	8.4			
3	Anisa Ibnu Artanti	9	8	9	8	8.6			
4	Annisaa Rizqi Affiana	9	8	8	8	8.4			
5	Azzifa Dea Susila	10	9	8	8	9			
6	Bunga Aughuistya Mahardika P	9	8	8	8	8.4			
7	Cicilia Ika Dinda Noviani	9	9	8	8	8.6			
8	Desti Sugiarti	10	8	9	8	9			
9	Dewi Noor Indahsari	9	8	8	8	8.4			
10	Dwi Setyowati Putri	9	9	8	8	8.6			
11	Fara Fahrurnisa	10	8	8	8	8.8			
12	Fara Fauzia Zulfa	10	8	8	8	8.8			
13	Hana Alifa Leksono	10	9	9	8	9.2			
14	Hanifah Nur Aini	9	8	8	8	8.4			
15	Ika Yuli Pratiwi	10	8	8	8	8.8			
16	Is Dwi Widya Ningrum	9	9	8	8	8.6			
17	Karunia Melindha Nuryanda	9	8	8	8	8.4			
18	Krisna Yulianto	9	8	8	8	8.4			
19	Melania Kurnia Putri	9	9	8	8	8.6			
20	Michael Avelino Pandu K	9	8	8	8	8.4			
21	Milenya Dhela Safitri	9	9	8	8	8.6			
22	Miracle Senandika Arsent	9	8	8	8	8.4			
23	Novita Agus Riyani	9	8	8	8	8.4			
24	Nurul Oktaviani	9	9	8	8	8.6			
25	Paula Anis Mellyawati	9	8	9	8	8.6			
26	Ratih Kusuma Dewi	9	8	8	8	8.4			
27	Risandika Yulia Handayani	9	8	8	8	8.4			
28	Rori Priyono	9	9	9	8	8.8			
29	Woro Puji Rahayu	9	8	8	8	8.4			
30	Yuliyanti	9	8	9	8	8.6			
31	Yustina Wulaningrum	9	9	8	8	8.6			
32	Katcrina Thalya Valma Sari D	10	8	8	8	8.8			

OBS : Nilai Observasi
PD : Penilaian Diri
PS : Penilaian Sejawat
JUR : Jurnal
Konv. : Konversi
Pred. : Predikat
NR Sikap : Nilai Raport Sikap : OBS,PD,PS,JUR

Nilai Raport Aspek SIKAP
 $(2 \times \text{OBS}) + (1 \times \text{PD}) + (1 \times \text{PS}) + (1 \times \text{JUR})$
5

Guru Pembimbing Lapangan

Sri Rejeki Wahyuningsih, S.Pd
NIP. 19650415 199003 2 004

Mengetahui,

Yogyakarta, 08 September 2016

Mahasiswa PPL

Deby Subiyantoro
NIM. 15511247012



DAFTAR NILAI SISWA
ASPEK PENGETAHUAN (K-3)

Mata Pelajaran
Kompetensi Keahlian
Tahun Pelajaran/Semester

: Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental
: Jasa Boga
: 2016 / 1

Kelas
Wali Kelas
KKM Mapel

: XI Jasa Boga 1
: Festiana Ratna Sari, S.Pd
: 78

No	NAMA SISWA	Ulangan Harian/Tugas Dilaksanakan Tgl								Rata 2 Nilai	UTS	UAS	SA/ NR	RAPORT		% Had	Catatan
		04-08		11-08		18-08		25-08						Konversi			
		Topik	Perb.	Topik	Perb.	Topik	Perb.	Topik	Perb.					Konv.	Pred.		
1	Aas Aprilita Prayuwanti	55		80		84		84									
2	Anastasia Tantri Wira Pinesthi	70		82		86		70									
3	Anisa Ibnu Artanti	47		80		86		64									
4	Annisaa Rizqi Afiana	100		84		84		78									
5	Azzifa Dea Susila	75		88		88		80									
6	Bunga Anghuistya Mahardika Putri	75		80		88		96									
7	Cicilia Ika Dinda Noviani	72		84		86		86									
8	Desti Sugiarti	67		84		86		88									
9	Dewi Noor Indahsari	71		82		86		72									
10	Dwi Setyowati Putri	62		80		86		76									
11	Fara Fahrurnisa	70		82		86		94									
12	Fara Fauzia Zulfa	75		82		86		72									
13	Hana Alifa Leksono	67		80		80		94									
14	Hanifah Nur Aini	64		80		86		78									
15	Ika Yuli Pratiwi	72		80		84		78									
16	Is Dwi Widya Ningrum	65		80		84		84									
17	Karunia Melindha Nuryanda	80		80		82		a									
18	Krisna Yulianto	72		80		84		80									
19	Melania Kurnia Putri	65		80		80		68									
20	Michael Avelino Pandu K.	60		80		86		80									
21	Milenya Dhela Safitri	65		82		88		78									
22	Miracle Senandika Arsent	87		82		84		64									
23	Novita Agus Riyani	86		82		82		82									
24	Nurul Oktaviani	90		82		90		80									
25	Paula Anis Mellyawati	46		80		86		84									
26	Ratih Kusuma Dewi	69		82		82		74									
27	Risandika Yulia Handayani	75		82		88		96									
28	Rori Priyono	80		80		86		84									
29	Woro Puji Rahayu	75		80		84		86									
30	Yuliyanti	85		80		84		74									
31	Yustina Wulaningrum	77		82		82		80									
32	Katerina Thalysa Valma Sari Dewi	54		82		86		66									

Rata2 NH/NT
UTS
UAS
SA / NR
Konv.
Pred.
Perb.
% Had.

: Rata-rata nilai harian
: Nilai Tengah Semester
: Nilai Ulangan Akhir Semester
: Skor Akhir / Nilai Rapot
: Konversi Nilai
: Predikat
: Perbaikan Nilai
: Prosentase kehadiran

Yogyakarta, 12 September 2016

Mengetahui,

Guru Pembimbing Lapangan

Mahasiswa PPL

Sri Rejeki Wahyuningsih, S.Pd
NIP. 19650415 199003 2 004

Deby Subivantoro
NIM. 15511247012



**DAFTAR NILAI SISWA
ASPEK PENGETAHUAN (K-3)**

Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental **Kelas** : XI Jasa Boga 1
Kompetensi Keahlian : Jasa Boga **Wali Kelas** : Festiana Ratna Sari, S.Pd
Tahun Pelajaran/Semester : 2016 / 1 **KKM Mapel** : 78

No	NAMA SISWA	Ulangan Harian/Tugas Dilaksanakan Tgl								Rata 2 Nilai	UTS	UAS	SA/ NR	RAPORT		% Had	Catatan
		01-09		08-09										Konversi Konv.	Pred.		
		Topik	Perb.	Topik	Perb.	Topik	Perb.	Topik	Perb.								
1	Aas Aprilita Prayuwanti	91		80													
2	Anastasia Tantri Wira Pinesthi	83		80													
3	Anisa Ibnu Artanti	86		80													
4	Annisaa Rizqi Affiana	91		80													
5	Azzifa Dea Susila	88		86													
6	Bunga Aughuistya Mahardika Putri	95		80													
7	Cicilia Ika Dinda Noviani	94		82													
8	Desti Sugiarti	95		84													
9	Dewi Noor Indahsari	85		82													
10	Dwi Setyowati Putri	93		82													
11	Fara Fahrurisa	88		80													
12	Fara Fauzia Zulfa			82													
13	Hana Alifa Leksono	83		80													
14	Hanifah Nur Aini	89		80													
15	Ika Yuli Pratiwi	90		82													
16	Is Dwi Widya Ningrum	89		80													
17	Karunia Melindha Nuryanda			82													
18	Krisna Yulianto	90		82													
19	Melania Kurnia Putri	88		82													
20	Michael Avelino Pandu K	91		84													
21	Milenya Dhela Safitri	88		82													
22	Miracle Senandika Arsent			80													
23	Novita Agus Riyani	80		82													
24	Nurul Oktaviani	89		82													
25	Paula Anis Mellyawati	85		82													
26	Ratih Kusuma Dewi	89		82													
27	Risandika Yulia Ilandayani	84		82													
28	Rori Priyono	86		82													
29	Woro Puji Rahayu	90		84													
30	Yuliyanti	94		80													
31	Yustina Wulaningrum	95		80													
32	Katerina Thalys Valma Sari Dewi	88		82													

Rata2 NH/NT : Rata-rata nilai harian
UTS : Nilai Tengah Semester
UAS : Nilai Ulangan Akhir Semester
SA / NR : Skor Akhir / Nilai Rapot
Konv. : Konversi Nilai
Pred. : Predikat
Perb. : Perbaikan Nilai
% Had. : Prosentase kehadiran

Yogyakarta, 12 September 2016

Mengetahui,

Guru Pembimbing Lapangan

Mahasiswa PPL

Sri Rejeki Wahyuningsih, S.Pd
NIP. 19650415 199003 2 004

Deby Subiyantoro
NIM. 15511247012



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

DAFTAR NILAI SISWA
ASPEK KETERAMPILAN (K-4)

Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Kotinental Kelas : XI Jasa Boga 1
Kompetensi Keahlian : Jasa Boga Wali Kelas : Festiana Ratna S, S.Pd
Tahun Pelajaran/Semester : 2016/1 KKM Mapel : 78

No	Nama	Product	Skor					Total Skor
			Persiapan 10	Proses 50	Hasil 20	Sikap 10	Waktu 10	
1	Aas Aprilita Prayuwanti	brown stock	9	45	15.8	8	8	85.8
2	Anastasia Tantri Wira P	consomme celestin	9	45	15.8	8	8	85.8
3	Anisa Ibnu Artanti	chicken stock	9	45	15.8	8	8	85.8
4	Annisaa Rizqi Affiana	brown stock	9	48	15.8	8	8	88.8
5	Azzifa Dea Susila	beef stock	9	45	16	8	8	86
6	Bunga Aughuistya M P	fish stock	9	45	15.8	8	8	85.8
7	Cicilia Ika Dinda Noviani	consomme du barry	9	45	15.6	8	8	85.6
8	Desti Sugiarti	brown stock	9	45	15.8	8	8	85.8
9	Dewi Noor Indahsari	brown stock	9	45	15.6	8	8	85.6
10	Dwi Setyowati Putri	chicken stock	9	45	15.8	8	8	85.8
11	Fara Fahrulnisa	brown stock	9	45	15.8	8	8	85.8
12	Fara Fauzia Zulfa	chicken stock	9	45	15.8	8	8	85.8
13	Hana Alifa Leksono	beef stock	9	45	15.8	8	8	85.8
14	Hanifah Nur Aini	chicken stock	9	45	15.8	8	8	85.8
15	Ika Yuli Pratiwi	beef stock	9	45	15.8	8	8	85.8
16	Is Dwi Widya Ningrum	brown stock	9	45	15.8	8	8	85.8
17	Karunia Melindha N	french onion soup	9	45	15.8	8	8	85.8
18	Krisna Yulianto	consomme colbert	8	45	15.8	8	8	84.8
19	Melania Kurnia Putri	beef stock	9	45	15.8	8	8	85.8
20	Michael Avelino Pandu K	fish stock	8	45	15.8	8	8	84.8
21	Milenya Dhela Safitri	vegetables soup	9	45	15.8	8	8	85.8
22	Miracle Senandika A	consomme julienne	8	45	15.8	8	8	84.8
23	Novita Agus Riyani	minestrone soup	9	45	15.8	8	8	85.8
24	Nurul Oktaviani	consomme colbert	9	45	15.8	8	8	85.8
25	Paula Anis Mellyawati	consomme celestin	9	45	15.6	8	8	85.6
26	Ratih Kusuma Dewi	french onion soup	9	45	15.8	8	8	85.8
27	Risandika Yulia H	minestrone soup	9	45	15.8	8	8	85.8
28	Rori Priyono	consomme du barry	9	45	15.8	8	8	85.8
29	Woro Puji Rahayu	consomme royale	9	48	15.8	8	8	88.8
30	Yuliyanti	consomme julienne	9	45	15.8	8	8	85.8
31	Yustina Wulaningrum	consomme royale	9	45	15.8	8	8	85.8
32	Katerina Thalya V S D	vegetables soup	9	45	15.8	8	8	85.8

Yogyakarta, 11 Agustus 2016

Mengetahui,

Guru Pembimbing Lapangan

Mahasiswa PPL

Sri Rejeki Wahyuningsih, S.Pd
NIP. 19650415 199003 2 004

Deby Subiyantoro
NIM. 15511247012



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

**DAFTAR NILAI SISWA
ASPEK KETERAMPILAN (K-4)**

Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Kotinental Kelas : XI Jasa Boga 1
Kompetensi Keahlian : Jasa Boga Wali Kelas : Festiana Ratna S, S.Pd
Tahun Pelajaran/Semester : 2016/1 KKM Mapel : 78

No	Nama	Product	Skor					Total Skor
			Persiapan 10	Proses 50	Hasil 20	Sikap 10	Waktu 10	
1	Aas Aprilita Prayuwanti	cocktail sauce	9	45	16	8	8	86
		avocado salad	9	45	16	8	8	86
2	Anastasia Tantri Wira P	cream of washington	9	45	16	8	8	86
		cocktail sauce	9	45	16	8	8	86
3	Anisa Ibnu Artanti	bechamel sauce	9	45	16	8	8	86
		seafood cocktail	9	45	16	8	8	86
4	Annisaa Rizqi Affiana	1000 island sauce	9	45	16	8	8	86
		waldorf salad	9	45	16.2	8	8	86.2
5	Azzifa Dea Susila	espagnole sauce	9	45	16	8	8	86
		windsor salad	9	45	16	8	8	86
6	Bunga Aughuistya M.P	mayonnaise sauce	9	45	16	8	8	86
		garden salad	9	45	16.2	8	8	86.2
7	Cicilia Ika Dinda Noviani	hongarian goulash sp	9	45	16.2	8	8	86.2
		espagnole sauce	9	45	16	8	8	86
8	Desti Sugiarti	tomato sauce	9	45	16	8	8	86
		nicoise salad	9	45	16	8	8	86
9	Dewi Noor Indahsari	cocktail sauce	9	45	16	8	8	86
		avocado salad	9	45	16	8	8	86
10	Dwi Setyowati Putri	veloute sauce	9	45	16	8	8	86
		chicken salad hawaiian	9	45	16.2	8	8	86.2
11	Fara Fahrurnisa	bechamel sauce	9	45	16	8	8	86
		seafood cocktail	9	45	16	8	8	86
12	Fara Fauzia Zulfa	espagnole sauce	9	45	16	8	8	86
		windsor salad	9	45	16	8	8	86
13	Hana Alifa Leksono	1000 island sauce	9	45	16	8	8	86
		waldorf salad	9	45	16	8	8	86
14	Hanifah Nur Aini	veloute sauce	9	45	15.8	8	8	85.8
		chicken salad hawaiian	9	45	16	8	8	86
15	Ika Yuli Pratiwi	espagnole sauce	9	45	16	8	8	86
		shrimp cocktail	9	45	16	8	8	86
16	Is Dwi Widya Ningrum	tomato sauce	9	45	16	8	8	86
		nicoise salad	9	45	16	8	8	86
17	Karunia Melindha N	zuppa soup	9	45	16	8	8	86
		bechamel sauce	9	45	16	8	8	86
18	Krisna Yulianto	cream of asparagus	8	45	15.8	8	8	84.8
		mayonnaise sauce	9	45	16	8	8	86
19	Melania Kurnia Putri	espagnole sauce	9	45	16	8	8	86
		shrimp cocktail	9	45	16	8	8	86
20	Michael Avelino Pandu K	mayonnaise sauce	8	45	16	8	8	85
		garden salad	8	45	16	8	8	85
21	Milenya Dhela Safitri	cream of carrot	9	45	16	8	8	86
		veloute sauce	9	45	15.8	8	8	85.8
22	Miracle Senandika Arsent	cream of corn	8	45	16	8	8	85
		tomato sauce	9	45	16	8	8	86
23	Novita Agus Riyani	cream of spinach	9	45	16	8	8	86
		espagnole sauce	9	45	16	8	8	86
24	Nurul Oktaviani	cream of pumpkin	9	45	16	8	8	86
		mayonnaise sauce	8	45	16	8	8	85

25	Paula Anis Mellyawati	cream of potato	9	45	16.2	8	8	86.2
		cocktail sauce	9	45	16	8	8	86
26	Ratih Kusuma Dewi	cream of brokoli	9	45	16.2	8	8	86.2
		bechamel sauce	9	45	16	8	8	86
27	Risandika Yulia H	cream of bit	9	45	16.2	8	8	86.2
		espagnole sauce	9	45	16	8	8	86
28	Rori Priyono	shrimp bisque	9	45	16	8	8	86
		espagnole sauce	9	45	16	8	8	86
29	Woro Puji Rahayu	cream of chicken	9	48	16.2	8	8	89.2
		1000 island sauce	9	45	16	8	8	86
30	Yuliyanti	cream of mushroom	9	45	15.8	8	8	85.8
		tomato sauce	9	45	16	8	8	86
31	Yustina Wulaningrum	polish bortsch	9	45	16	8	8	86
		1000 island sauce	9	45	16	8	8	86
32	Katerina Thalya V.S.D	cream of tomato	9	45	16.2	8	8	86.2
		veloute sauce	9	45	16	8	8	86

Yogyakarta, 18 Agustus 2016

Mengetahui,

Guru Pembimbing Lapangan

Mahasiswa PPL



Sri Rejeki Wahyuningsih, S.Pd
NIP. 19650415 199003 2 004



Deby Subiyantoro
NIM. 15511247012



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

DAFTAR NILAI SISWA
ASPEK KETERAMPILAN (K-4)

Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Kotinental Kelas : XI Jasa Boga 1
Kompetensi Keahlian : Jasa Boga Wali Kelas : Festiana Ratna S, S.Pd
Tahun Pelajaran/Semester : 2016/1 KKM Mapel : 78

No	Nama	Product	Skor					Total Skor
			Persiapan 10	Proses 50	Hasil 20	Sikap 10	Waktu 10	
1	Aas Aprilita Prayuwanti	crouquette macaroni	9	45	16	8	8	86
2	Anastasia Tantri Wira P	quiche lorraine	9	45	16	8	8	86
3	Anisa Ibnu Artanti	beef risoles	9	45	16	8	8	86
4	Annisaa Rizqi Affiana	crouquette roti tawar	9	48	16	8	8	89
5	Azzifa Dea Susila	macaroni schotel	9	45	16.2	8	8	86.2
6	Bunga Aughuistya M.P	crouquette with vegetables rogout	9	45	16	8	8	86
7	Cicilia Ika Dinda Noviani	congress pie	9	45	16	8	8	86
8	Desti Sugiarti	cheese bread	9	45	16	8	8	86
9	Dewi Noor Indahsari	crouquette macaroni	9	45	16	8	8	86
10	Dwi Setyowati Putri	cheese risoles	9	45	16	8	8	86
11	Fara Fahrunita	beef risoles	9	45	16.2	8	8	86.2
12	Fara Fauzia Zulfa	macaroni schotel	9	45	16	8	8	86
13	Hana Alifa Leksono	crouquette roti tawar	9	45	16	8	8	86
14	Hanifah Nur Aini	cheese risoles	9	45	16	8	8	86
15	Ika Yuli Pratiwi	fritures	9	45	16	8	8	86
16	Is Dwi Widya Ningrum	cheese bread	9	45	16	8	8	86
17	Karunia Melindha N	bitter ballen	9	45	16	8	8	86
18	Krisna Yulianto	congress pie	8	45	16	8	8	85
19	Melania Kurnia Putri	fritures	9	45	16	8	8	86
20	Michael Avelino Pandu K	crouquette with vegetables rogout	8	45	16	8	8	85
21	Milenya Dhela Safitri	tartlete with italian salad	9	45	16.2	8	8	86.2
22	Miracle Senandika Arsent	chicken risoles	8	45	16	8	8	85
23	Novita Agus Riyani	chicken pie	9	45	16	8	8	86
24	Nurul Oktaviani	congress pie	9	45	16	8	8	86
25	Paula Anis Mellyawati	quiche lorraine	9	45	16	8	8	86
26	Ratih Kusuma Dewi	bitter ballen	9	45	16	8	8	86
27	Risandika Yulia H	chicken pie	9	45	16	8	8	86
28	Rori Priyono	congress pie	9	45	16.2	8	8	86.2
29	Woro Puji Rahayu	chicken pie	9	48	16.2	8	8	89.2
30	Yuliyanti	chicken risoles	9	45	15.8	8	8	85.8
31	Yustina Wulaningrum	chicken pie	9	45	16	8	8	86
32	Katerina Thalya V.S.D	tartlete with italian salad	9	45	16.2	8	8	86.2

Yogyakarta, 01 September 2016

Mengetahui,

Guru Pembimbing Lapangan

Mahasiswa PPL

Sri Rejeki Wahyuningsih, S.Pd
NIP. 19650415 199003 2 004

Deby Subiyantoro
NIM. 15511247012



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

DAFTAR NILAI SISWA
ASPEK KETERAMPILAN (K-4)

Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Kotinental Kelas : XI Jasa Boga 1
Kompetensi Keahlian : Jasa Boga Wali Kelas : Festiana Ratna S, S.Pd
Tahun Pelajaran/Semester : 2016/1 KKM Mapel : 78

No	Nama	Product	Skor					Total Skor
			Persiapan 10	Proses 50	Hasil 20	Sikap 10	Waktu 10	
1	Aas Aprilita Prayuwanti	chicken gordon blue	9	45	16	8	8	86
		parsley potato	9	45	16	8	8	86
2	Anastasia Tantri Wira P	bouquetiere of vegetables	9	45	16	8	8	86
		bechamel mushroom sauce	9	45	16	8	8	85.96
3	Anisa Ibnu Artanti	chicken ala king	9	45	16	8	8	86
4	Annisaa Rizqi Affiana	chicken steak	9	45	15.7	8	8	85.68
		buttered rice	9	45	15.7	8	8	85.68
5	Azzifa Dea Susila	grill chicken	9	45	15.6	8	8	85.64
		parsley potato	9	45	15.6	8	8	85.6
6	Bunga Aughuistya M.P	chicken maryland	9	45	15.8	8	8	85.76
		cocote potato	9	45	16	8	8	86
7	Cicilia Ika Dinda Noviani	jardiniere vegetables	9	45	15.6	8	8	85.6
		blackpepper sc	9	45	15.9	8	8	85.88
8	Desti Sugiarti	roast chicken grand mere	9	45	15.7	8	8	85.68
		dutchees potato	9	45	15.6	8	8	85.64
9	Dewi Noor Indahsari	chicken gordon blue	9	45	16	8	8	85.96
		parsley potato	9	45	16	8	8	86
10	Dwi Setyowati Putri	deep fried chicken wing	9	45	15.7	8	8	85.68
		cocote potato	9	45	15.8	8	8	85.8
11	Fara Fahrunita	chicken ala king	9	45	16	8	8	86
12	Fara Fauzia Zulfa	grill chicken	9	45	15.8	8	8	85.8
		parsley potato	9	45	16	8	8	86
13	Hana Alifa Leksono	chicken steak	9	45	15.8	8	8	85.84
		buttered rice	9	45	15.6	8	8	85.64
14	Hanifah Nur Aini	deep fried chicken wing	9	45	16	8	8	86
		cocote potato	9	45	16	8	8	86
15	Ika Yuli Pratiwi	chicken saute chasseur	9	45	16	8	8	86
		mashed potato	9	45	16	8	8	86
16	Is Dwi Widya Ningrum	roast chicken grand mere	9	45	15.7	8	8	85.68
		dutchees potato	9	45	15.6	8	8	85.64
17	Karunia Melindha N	ring rice	9	45	15.6	8	8	85.64
18	Krisna Yulianto	glazed carrots	9	45	15.6	8	8	85.64
		gravy sauce	9	45	15.9	8	8	85.92
19	Melania Kurnia Putri	chicken saute chasseur	9	45	16	8	8	86
		mashed potato	9	45	16	8	8	86
20	Michael Avelino Pandu K	chicken maryland	9	45	15.8	8	8	85.8
		cocote potato	9	45	15.9	8	8	85.92
21	Milanya Dhela Safitri	glazed carrots	9	45	15.8	8	8	85.84
		tomato sauce	9	45	15.7	8	8	85.68
22	Miracle Senandika Arsent	buttered spinach	9	45	15.6	8	8	85.64
		blackpepper sc	9	45	15.6	8	8	85.6
23	Novita Agus Riyani	assorted vegetables	9	45	16	8	8	86
		chasseur sauce	9	45	15.8	8	8	85.8
24	Nurul Oktaviani	glazed carrots	9	45	16	8	8	86
		gravy sauce	9	45	15.9	8	8	85.92
25	Paula Anis Mellyawati	bouquetiere of vegetables	9	45	16	8	8	86
		bechamel mushroom sauce	9	45	16	8	8	85.96

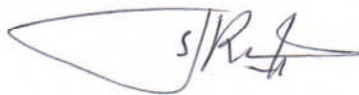
26	Ratih Kusuma Dewi	ring rice	9	45	15.8	8	8	85.8
27	Risandika Yulia H	assorted vegetables	9	45	16	8	8	86
		chasseur sauce	9	45	15.8	8	8	85.8
28	Rori Priyono	jardiniere vegetables	9	45	15.6	8	8	85.64
		blackpepper sc	9	45	16	8	8	86
29	Woro Puji Rahayu	saute vegetables	9	48	16	8	8	89
		barbeque sauce	9	45	15.6	8	8	85.6
30	Yuliyanti	buttered spinach	9	45	15.8	8	8	85.76
		blackpepper sc	9	45	15.6	8	8	85.6
31	Yustina Wulaningrum	saute vegetables	9	45	15.6	8	8	85.6
		barbeque sauce	9	45	16	8	8	85.96
32	Katerina Thalya V.S.D	glazed carrots	9	45	15.2	8	8	85.24
		tomato sauce	9	45	15.7	8	8	85.68

Yogyakarta, 15 September 2016

Mengetahui,

Guru Pembimbing Lapangan

Mahasiswa PPL



Sri Rejeki Wahyuningsih, S.Pd
NIP. 19650415 199003 2 004



Deby Subiyantoro
NIM. 15511247012



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

DAFTAR HADIR PESERTA DIDIK
Semester : Gasal Tahun Pelajaran : 2016/2017

Kelas : XI Jasa Boga 2
Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental

NO	NAMA SISWA	Tanggal Pertemuan														% Hdr
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
			02-08-16	09-08-16	16-08-16	23-08-16	30-09-16	06-09-16	13-09-16							
1	Adelia Widya Pratiwi		√	√	√	√	√	√	√							
2	Alfarizi Ivani Nurdin		√	√	√	√	√	√	√							
3	Afifah Nurul Fauziyyah		√	√	√	√	√	√	√							
4	Amelia		√	√	√	√	√	√	√							
5	Anggie Bunga R P		√	√	√	√	√	√	√							
6	Ayuk Puspita Ningrum		√	√	√	√	√	√	√							
7	Biyan Aprilia		√	√	√	√	√	√	√							
8	David Apriliyanto		√	√	√	√	√	√	√							
9	Fahma Nur Cahayati		√	√	√	√	√	√	√							
10	Fitri Kusnandari A		√	√	√	√	√	√	√							
11	Hanifah Azmi		√	√	√	√	√	√	i							
12	Ida Alfatun Nisa		√	√	√	√	√	√	√							
13	Ilyas Zulian Herda S		s	√	√	√	√	√	√							
14	Isma Dwi Febriyana		√	√	√	√	√	√	√							
15	Kania Rahmah Utami		√	√	√	√	√	√	√							
16	Kevin Salsa Nabila P N		√	√	√	√	√	√	√							
17	Meilani Probo Jati		√	√	√	√	√	√	√							
18	Milenia Friska Hapsari P		√	√	√	√	√	√	√							
19	Muhammad Rizal F S		√	√	√	√	√	√	√							
20	Mutiara Sekar Melati		√	√	√	s	√	√	√							
21	Nabilla Qurrota A'yun A		√	√	√	√	√	√	√							
22	Novisa Nur Anifah		√	√	√	√	√	√	√							
23	Olivia Audina		√	√	√	√	√	√	√							
24	Ranilia Ovi Santi		√	√	√	√	√	√	√							
25	Ratna Triningsih		√	√	√	√	√	√	√							
26	Reni Yunita		√	√	√	√	√	√	√							
27	Rizki Isnaniah Arsyadi		√	√	√	√	√	√	√							
28	Rr Ganny Pratamiayu K		√	√	√	√	√	i	√							
29	Serli Fitria		√	√	√	√	√	√	√							
30	Urjihan Rifkha Hanna		√	√	√	√	√	√	√							
31	Yunus Bahalwan		√	√	√	√	√	√	√							



DAFTAR NILAI SISWA
ASPEK SIKAP (K-1 & K-2)

Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Kotinental Kelas : XI Jasa Boga 2
Kompetensi Keahlian : Jasa Boga Wali Kelas : Anis Nuryani S, S.Pd
Tahun Pelajaran/Semester : 2016/1 KKM Mapel : 78

No.	NAMA SISWA	Nilai Sikap				NR Sikap	NILAI RAPORT		
		OBS	PD	PS	JUR		Konv	Pred	Catatan
1	Adelia Widya Pratiwi	8	9	8	9	8.4			
2	Alfarizi Ivani Nurdin	8	9	9	9	8.6			
3	Afifah Nurul Fauziyyah	7	8	8	8	7.6			
4	Amelia	8	9	8	9	8.4			
5	Anggie Bunga R P	8	10	9	9	8.8			
6	Ayuk Puspita Ningrum	8	9	9	9	8.6			
7	Biyan Aprilia	8	8	7	9	8			
8	David Aprilianto	8	10	9	9	8.8			
9	Fahma Nur Cahayati	8	8	7	9	8			
10	Fitri Kusnandari A	8	9	8	9	8.4			
11	Hanifah Azmi	8	10	9	9	8.8			
12	Ida Alfatur Nisa	8	8	7	9	8			
13	Ilyas Zulian Herda S	8	9	8	9	8.4			
14	Isma Dwi Febriyana	8	10	9	9	8.8			
15	Kania Rahmah Utami	8	8	7	9	8			
16	Kevin Salsa Nabila P N	8	8	8	9	8.2			
17	Meilani Probo Jati	8	9	8	9	8.4			
18	Milenia Friska Hapsari P	8	8	8	9	8.2			
19	Muhammad Rizal F S	8	7	7	9	7.8			
20	Mutiara Sekar Melati	8	10	9	9	8.8			
21	Nabilla Qurrota A'yun A	8	9	8	9	8.4			
22	Novisa Nur Anifah	8	8	8	9	8.2			
23	Olivia Audina	8	8	8	9	8.2			
24	Ranilia Ovi Santi	8	7	7	9	7.8			
25	Ratna Triningsih	8	10	9	9	8.8			
26	Reni Yunita	8	7	8	9	8			
27	Rizki Isnaniah Arsyadi	8	9	8	9	8.4			
28	Rr Ganny Pratamiayu K	8	8	8	8	8			
29	Serli Fitria	8	8	8	9	8.2			
30	Urjihan Rifkha Hanna	8	9	8	9	8.4			
31	Yunus Bahalwan	8	9	8	9	8.4			

OBS : Nilai Observasi
PD : Penilaian Diri
PS : Penilaian Sejawat
JUR : Jurnal
Konv. : Konversi
Pred. : Predikat
NR Sikap : Nilai Raport Sikap : OBS,PD,PS,JUR

Nilai Raport Aspek SIKAP
$$\frac{(2 \times \text{OBS}) + (1 \times \text{PD}) + (1 \times \text{PS}) + (1 \times \text{JUR})}{5}$$

Yogyakarta, 02 Agustus 2016

Mengetahui,

Guru Pembimbing Lapangan

Mahasiswa PPL

Sri Rejeki Wahyuningsih, S.Pd
NIP. 19650415 199003 2 004

Deby Subiyantoro
NIM. 15511247012



**DAFTAR NILAI SISWA
ASPEK SIKAP (K-1 & K-2)**

Mata Pelajaran
Kompetensi Keahlian
Tahun Pelajaran/Semester

: Pengolahan dan Penyajian Makanan Kotinental
: Jasa Boga
: 2016/1

Kelas : XI Jasa Boga 2
Wali Kelas : Anis Nuryani S, S.Pd
KKM Mapel : 78

No.	NAMA SISWA	Nilai Sikap				NR Sikap	NILAI RAPORT		
		OBS	PD	PS	JUR		Konv	Pred	Catatan
1	Adelia Widya Pratiwi	8	9	7	9	8.2			
2	Alfarizi Ivani Nurdin	8	10	8	9	8.6			
3	Afifah Nurul Fauziyyah	7	8	9	7	7.6			
4	Amelia	8	9	7	9	8.2			
5	Anggie Bunga R P	8	10	8	9	8.6			
6	Ayuk Puspita Ningrum	8	9	9	9	8.6			
7	Biyani Aprilia	7	7	7	9	7.4			
8	David Apriliyanto	8	10	8	9	8.6			
9	Fahma Nur Cahayati	8	8	7	9	8			
10	Fitri Kusnandari A	8	9	7	9	8.2			
11	Hanifah Azmi	8	10	8	9	8.6			
12	Ida Alfatus Nisa	8	8	7	9	8			
13	Ilyas Zulian Herda S	8	9	7	9	8.2			
14	Isma Dwi Febriyana	8	10	8	9	8.6			
15	Kania Rahmah Utami	7	7	7	9	7.4			
16	Kevin Salsa Nabila P N	8	8	7	9	8			
17	Meilani Probo Jati	7	9	7	9	7.8			
18	Milenia Friska Hapsari P	8	8	7	9	8			
19	Muhammad Rizal F S	7	7	7	9	7.4			
20	Mutiara Sekar Melati	8	10	8	9	8.6			
21	Nabilla Qurrota A'yun A	8	9	7	9	8.2			
22	Novisa Nur Anifah	7	9	7	9	7.8			
23	Olivia Audina	8	8	7	9	8			
24	Ranilia Ovi Santi	7	7	7	9	7.4			
25	Ratna Triningsih	8	10	8	9	8.6			
26	Reni Yunita	7	7	7	9	7.4			
27	Rizki Isnaniah Arsyadi	8	9	7	9	8.2			
28	Rr Ganny Pratamiayu K	i	i	i	i	0			
29	Serli Fitria	8	8	7	9	8			
30	Urjihan Rifkha Hanna	8	9	7	9	8.2			
31	Yunus Bahalwan	8	9	7	9	8.2			

OBS : Nilai Observasi
PD : Penilaian Diri
PS : Penilaian Sejawat
JUR : Jurnal
Konv. : Konversi
Pred. : Predikat
NR Sikap : Nilai Raport Sikap : OBS,PD,PS,JUR

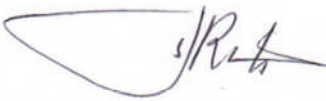
Nilai Raport Aspek SIKAP
 $(2 \times \text{OBS}) + (1 \times \text{PD}) + (1 \times \text{PS}) + (1 \times \text{JUR})$
5


Yogyakarta, 23 Agustus 2016

Mengetahui,

Guru Pembimbing Lapangan

Mahasiswa PPL


Sri Rejeki Wahyuningsih, S.Pd
NIP. 19650415 199003 2 004


Deby Subiyantoro
NIM. 15511247012



**DAFTAR NILAI SISWA
ASPEK SIKAP (K-1 & K-2)**

Mata Pelajaran
Kompetensi Keahlian
Tahun Pelajaran/Semester

: Pengolahan dan Penyajian Makanan Kotinental
: Jasa Boga
: 2016/1

Kelas : XI Jasa Boga 2
Wali Kelas : Anis Nuryani S, S.Pd
KKM Mapel : 78

No.	NAMA SISWA	Nilai Sikap				NR Sikap	NILAI RAPORT		
		OBS	PD	PS	JUR		Konv	Pred	Catatan
1	Adelia Widya Pratiwi	9	9	8	9	8.8			
2	Alfarizi Ivani Nurdin	9	10	9	9	9.2			
3	Afifah Nurul Fauziyyah	8	8	10	7	8.2			
4	Amelia	9	9	8	9	8.8			
5	Anggie Bunga R P	9	10	9	9	9.2			
6	Ayuk Puspita Ningrum	9	9	10	9	9.2			
7	Biyani Aprilia	8	7	8	9	8			
8	David Apriliyanto	9	10	9	9	9.2			
9	Fahma Nur Cahayati	9	8	8	9	8.6			
10	Fitri Kusnandari A	9	9	8	9	8.8			
11	Hanifah Azmi	9	10	9	9	9.2			
12	Ida Alfatur Nisa	9	8	8	9	8.6			
13	Ilyas Zulian Herda S	9	9	8	9	8.8			
14	Isma Dwi Febriyana	9	10	9	9	9.2			
15	Kania Rahmah Utami	8	7	8	9	8			
16	Kevin Salsa Nabila P N	9	8	8	9	8.6			
17	Meilani Probo Jati	8	9	8	9	8.4			
18	Milenia Friska Hapsari P	9	8	8	9	8.6			
19	Muhammad Rizal F S	8	7	8	9	8			
20	Mutiara Sekar Melati	9	10	9	9	9.2			
21	Nabilla Qurrota A'yun A	9	9	8	9	8.8			
22	Novisa Nur Anifah	8	9	8	9	8.4			
23	Olivia Audina	9	8	8	9	8.6			
24	Ramilia Ovi Santi	8	7	8	9	8			
25	Ratna Triningsih	9	10	9	9	9.2			
26	Reni Yunita	8	7	8	9	8			
27	Rizki Ismaniah Arsyadi	9	9	8	9	8.8			
28	Rr Ganny Pratamiayu K	8	8	8	8	8			
29	Serli Fitria	9	8	8	9	8.6			
30	Urjihan Rifkha Hanna	9	9	8	9	8.8			
31	Yunus Bahalwan	9	9	8	9	8.8			

OBS : Nilai Observasi
PD : Penilaian Diri
PS : Penilaian Sejawat
JUR : Jurnal
Konv. : Konversi
Pred. : Predikat
NR Sikap : Nilai Raport Sikap : OBS,PD,PS,JUR

Nilai Raport Aspek SIKAP
 $(2 \times \text{OBS}) + (1 \times \text{PD}) + (1 \times \text{PS}) + (1 \times \text{JUR})$
5

Yogyakarta, 06 September 2016

Mengetahui,

Guru Pembimbing Lapangan

Mahasiswa PPL

Sri Rejeki Wahyuningsih, S.Pd
NIP. 19650415 199003 2 004

Deby Subiyantoro
NIM. 15511247012



DAFTAR NILAI SISWA
ASPEK PENGETAHUAN (K-3)

Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental
Kompetensi Keahlian : Jasa Boga
Tahun Pelajaran/Semester : 2016 / 1
Kelas : XI Jasa Boga 2
Wali Kelas : Anis Nuryani S, S.Pd
KKM Mapel : 78

No	NAMA SISWA	Ulangan Harian/Tugas Dilaksanakan Tgl								Rata 2 Nilai	UTS	UAS	SA/ NR	RAPORT		% Had	Catatan
		02-08		09-08		23-08		30-08						Konversi Konv.	Pred.		
		Topik	Perb.	Topik	Perb.	Topik	Perb.	Topik	Perb.								
1	Adelia Widya Pratiwi	70		80		70		90									
2	Alfarizi Ivani Nurdin	68		80		80		80									
3	Afifah Nurul Fauziyyah	85		80		84		91									
4	Amelia	38		80		76		88									
5	Anggie Bunga R P	70		82		86		85									
6	Ayuk Puspita Ningrum	45		80		84		93									
7	Biyan Aprilia	53		82		82		80									
8	David Apriliyanto	44		82		70		88									
9	Fahma Nur Cahayati	53		80		80		88									
10	Fitri Kusnandari A	68		82		72		80									
11	Hanifah Azmi	80		82		86		95									
12	Ida Alfatur Nisa	48		82		84		90									
13	Ilyas Zulian Herda S	-		84		72		82									
14	Isma Dwi Febriyana	75		84		82		80									
15	Kania Rahmah Utami	45		82		66		90									
16	Kevin Salsa Nabila P N	53		82		76		88									
17	Meilani Probo Jati	54		80		78											
18	Milenia Friska Hapsari P	45		84		82		80									
19	Muhammad Rizal F S	65		82		72											
20	Mutiara Sckar Mclati	68		82		72		88									
21	Nabilla Qurrota A'yun A	58		80		80		82									
22	Novisa Nur Anifah	60		80		76		90									
23	Olivia Audina	53		80		88		80									
24	Ranilia Ovi Santi	55		80		80		80									
25	Ratna Triningsih	58		80		82		80									
26	Reni Yunita	75		80		82		80									
27	Rizki Isnaniah Arsyadi	50		86		80		88									
28	Rr Ganny Pratamiayu K	75		84		84		82									
29	Serli Fitria	70		82		82		85									
30	Urjihan Ritkha Hanna	60		82		80		85									
31	Yunus Bahalwan	45		84		84		88									

Rata2 NH/NT : Rata-rata nilai harian
UTS : Nilai Tengah Semester
UAS : Nilai Ulangan Akhir Semeste
SA / NR : Skor Akhir / Nilai Rapot
Konv. : Konversi Nilai
Pred. : Predikat
Perb. : Perbaikan Nilai
% Had. : Prosentase kehadiran

$$\text{Nilai Raport Aspek PENGETAHUAN} \\ \text{SA/NR} = \frac{(1 \times \text{UAS}) + (1 \times \text{UTS}) + (1 \times \text{NH/NT})}{3}$$

Yogyakarta, 12 September 2016

Mengetahui,

Guru Pembimbing Lapangan

Mahasiswa PPL

Sri Rejeki Wahyuningsih, S.Pd
NIP. 19650415 199003 2 004

Deby Subiyantoro
NIM. 15511247012



DAFTAR NILAI SISWA
ASPEK PENGETAHUAN (K-3)

Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental
Kompetensi Keahlian : Jasa Boga
Tahun Pelajaran/Semester : 2016 / 1
Kelas : XI Jasa Boga 2
Wali Kelas : Anis Nuryani S, S.Pd
KKM Mapel : 78

No	NAMA SISWA	Ulangan Harian/Tugas Dilaksanakan Tgl								Rata 2 Nilai	UTS	UAS	SA/ NR	RAPORT		% Had	Catatan
		06-09		13-09										Konversi Konv.	Pred.		
		Topik	Perb.	Topik	Perb.	Topik	Perb.	Topik	Perb.								
1	Adelia Widya Pratiwi	87		84													
2	Alfarizi Ivani Nurdin	83		86													
3	Afifah Nurul Fauziyyah	95		84													
4	Amelia	80		84													
5	Anggie Bunga R P	80		86													
6	Ayuk Puspita Ningrum	83		86													
7	Biyana Aprilia	83		80													
8	David Apriliyanto	87		86													
9	Fahma Nur Cahayati	84		82													
10	Fitri Kusnandari A	84		84													
11	Hanifah Azmi	93		i													
12	Ida Alfatus Nisa	84		82													
13	Ilyas Zulian Herda S	79		84													
14	Isma Dwi Febriyana	79		84													
15	Kania Rahmah Utami	84		80													
16	Kevin Salsa Nabila P N	83		82													
17	Meilani Probo Jati	95		82													
18	Milenia Friska Hapsari P	87		82													
19	Muhammad Rizal F S	93		80													
20	Mutiara Sekar Melati	80		86													
21	Nabilla Qurrota A'yun A	85		84													
22	Novisa Nur Anifah	84		82													
23	Olivia Audina	85		82													
24	Ranilia Ovi Santi	79		80													
25	Ratna Triningsih	80		86													
26	Reni Yunita	85		80													
27	Rizki Isnaniah Arsyadi	85		86													
28	Rr Ganny Pratamiayu K	80		80													
29	Serli Fitria	87		82													
30	Urjihan Rifkha Hanna	84		84													
31	Yunus Bahalwan	80		86													

Rata2 NH/NT : Rata-rata nilai harian
UTS : Nilai Tengah Semester
UAS : Nilai Ulangan Akhir Semeste
SA / NR : Skor Akhir / Nilai Rapot
Konv. : Konversi Nilai
Pred. : Predikat
Perb. : Perbaikan Nilai
% Had. : Prosentase kehadiran

$$\text{Nilai Raport Aspek PENGETAHUAN} \\ \text{SA/NR} = \frac{(1 \times \text{UAS}) + (1 \times \text{UTS}) + (1 \times \text{NH/NT})}{3}$$

Yogyakarta, 12 September 2016

Mengetahui,

Guru Pembimbing Lapangan

Mahasiswa PPL

Sri Rejeki Wahyuningsih, S.Pd
NIP. 19650415 199003 2 004

Deby Subiyantoro
NIM. 15511247012



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

DAFTAR NILAI SISWA
ASPEK KETERAMPILAN (K-4)

Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Kotinental Kelas : XI Jasa Boga 2
Kompetensi Keahlian : Jasa Boga Wali Kelas : Anis Nuryani S, S.Pd
Tahun Pelajaran/Semester : 2016/1 KKM Mapel : 78

No	Nama	Product	Skor					Total Skor
			Persiapan 10	Proses 50	Hasil 20	Sikap 10	Waktu 10	
1	Adelia Widya Pratiwi	chicken stock	9	45	15.8	8	7	84.8
2	Afifah Nurul Fauziyyah	brown stock	9	45	15.8	8	7	84.8
3	Alfarizi Wani Nurdin	brown stock	9	45	15.8	8	7	84.8
4	Amelia	fish stock	9	45	15.8	8	7	84.8
5	Anggie Bunga Rahmawati P	beef stock	9	45	15.8	8	7	84.8
6	Ayuk Puspita Ningrum	beef stock	9	45	15.8	8	7	84.8
7	Biyan Aprilia	consomme julienne	9	45	15.8	8	7	84.8
8	David Aprilianto	vegetable soup	9	45	15.8	8	7	84.8
9	Fahma Nur Cahayati	chicken stock	9	45	15.6	8	7	84.6
10	Fitri Kusnandari Adiastuti	chicken stock	9	45	15.6	8	7	84.6
11	Hanifah Azmi	fish stock	9	45	16.2	8	7	85.2
12	Ida Alfatus Nisa	french onion soup	9	45	15.6	8	7	84.6
13	Ilyas Zulian Herda Saputra	brown stock	9	45	15.8	8	7	84.8
14	Isma Dwi Febriyana	brown stock	9	45	15.6	8	7	84.6
		consomme royale	9	45	15.6	8	7	84.6
15	Kania Rahmah Utami	brown stock	9	45	15.6	8	7	84.6
16	Kevin Salsa Nabila Putri N	consomme du barry	9	45	16.2	8	7	85.2
17	Meilani Probo Jati	consomme royale	9	45	15.8	8	7	84.8
18	Milenia Friska Hapsari Putr	beef stock	9	45	15.8	8	7	84.8
19	Muhammad Rizal Fauzie S	consomme colbert	9	45	15.8	8	7	84.8
20	Mutiara Sekar Melati	chicken stock	9	45	15.6	8	7	84.6
21	Nabilla Qurrota A'yun A	brown stock	9	45	15.8	8	7	84.8
22	Novisa Nur Anifah	consomme celestine	9	45	15.6	8	7	84.6
23	Olivia Audina	beef stock	9	45	15.6	8	7	84.6
24	Ranilia Ovi Santi	consomme celestine	9	45	15.8	8	7	84.8
25	Ratna Triningsih	minestrone soup	9	45	15.8	8	7	84.8
26	Reni Yunita	consomme julienne	9	45	15.8	8	7	84.8
27	Rizki Isnaniah Arsyadi	consomme du barry	9	45	15.6	8	7	84.6
28	Rr. Ganny Pratamiayu K	consomme colbert	9	45	15.8	8	7	84.8
29	Serli Fitria	minestrone soup	9	45	15.8	8	7	84.8
30	Urjihan Rifkha Hanna	vegetable soup	9	45	15.6	8	7	84.6
31	Yunus Bahalwan	french onion soup	9	45	15.8	8	7	84.8

Yogyakarta, 09 Agustus 2016

Mengetahui,

Guru Pembimbing Lapangan

Mahasiswa PPL

Sri Rejeki Wahyuningsih, S.Pd
NIP. 19650415 199003 2 004

Deby Subiyantoro
NIM. 15511247012



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

DAFTAR NILAI SISWA
ASPEK KETERAMPILAN (K-4)

Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Kotinental Kelas : XI Jasa Boga 2
Kompetensi Keahlian : Jasa Boga Wali Kelas : Anis Nuryani S, S.Pd
Tahun Pelajaran/Semester : 2016/1 KKM Mapel : 78

No	Nama	Product	Skor					Total Skor
			Persiapan 10	Proses 50	Hasil 20	Sikap 10	Waktu 10	
1	Adelia Widya Pratiwi	veloute sauce	9	45	15.8	8	7	84.8
		avocado salad	9	45	15.8	8	7	84.8
2	Afifah Nurul Fauziyyah	tomato sauce	9	45	15.8	8	7	84.8
		seafood cocktail	9	45	16	8	7	85
3	Alfarizi Wani Nurdin	cocktail sauce	9	45	16	8	7	85
		waldorf salad	9	45	16	8	7	85
4	Amelia	mayonnaise sauce	9	45	16	8	7	85
		windsor salad	9	45	16	8	7	85
5	Anggie Bunga Rahmawati P	espagnole sauce	9	45	15.8	8	7	84.8
		shrimp cocktail	9	45	16	8	7	85
6	Ayuk Puspita Ningrum	espagnole sauce	9	45	16	8	7	85
		garden salad	9	45	16	8	7	85
7	Biyan Aprilia	cream of bit	9	45	15.8	8	7	84.8
		tomato sauce	9	45	15.8	8	7	84.8
8	David Aprilianto	cream of chicken	9	45	16	8	7	85
		veloute sauce	9	45	15.8	8	7	84.8
9	Fahma Nur Cahayati	bechamel sauce	9	45	16	8	7	85
		nicoise salad	9	45	16	8	7	85
10	Fitri Kusnandari Adiastruti	veloute sauce	9	45	15.8	8	7	84.8
		avocado salad	9	45	15.8	8	7	84.8
11	Hanifah Azmi	mayonnaise sauce	9	45	16	8	7	85
		windsor salad	9	45	16	8	7	85
12	Ida Alfatur Nisa	cream of washington	9	45	16	8	7	85
		bechamel sauce	9	45	16	8	7	85
13	Ilyas Zulian Herda Saputra	1000 island sauce	9	45	16	8	7	85
		chicken salad hawaiian	9	45	16	8	7	85
14	Isma Dwi Febriyana	cocktail sauce	9	45	16	8	7	85
		waldorf salad	9	45	16	8	7	85
		cream of tomato	9	45	16	8	7	85
15	Kania Rahmah Utami	1000 island sauce	9	45	16	8	7	85
		chicken salad hawaiian	9	45	15.8	8	7	84.8
16	Kevin Salsa Nabila Putri N	cream of asparagus	9	45	16	8	7	85
		espagnole sauce	9	45	16	8	7	85
17	Meilani Probo Jati	polish portsch	9	45	16.2	8	7	85.2
		cocktail sauce	9	45	16	8	7	85
18	Milenia Friska Hapsari Putr	espagnole sauce	9	45	15.8	8	7	84.8
		shrimp cocktail	9	45	16.2	8	7	85.2
19	Muhammad Rizal Fauzie S	shrimp bisque	9	45	16	8	7	85
		mayonnaise sauce	9	45	16	8	7	85
20	Mutiara Sekar Melati	bechamel sauce	9	45	16	8	7	85
		nicoise salad	9	45	16	8	7	85
21	Nabilla Qurrota A'yun A	tomato sauce	9	45	16	8	7	85
		seafood cocktail	9	45	16	8	7	85
22	Novisa Nur Anifah	cream of brokoli	9	45	15.8	8	7	84.8
		1000 island sauce	9	45	16	8	7	85
23	Olivia Audina	espagnole sauce	9	45	15.8	8	7	84.8
		garden salad	9	45	16	8	7	85
24	Ranilia Ovi Santi	zuppa soup	9	45	16	8	7	85
		1000 island sauce	9	45	16	8	7	85

25	Ratna Triningsih	cream of mushroom	9	45	16	8	7	85
		espagnole sauce	9	45	15.8	8	7	84.8
26	Reni Yunita	cream of spinach	9	45	15.8	8	7	84.8
		tomato sauce	9	45	16	8	7	85
27	Rizki Isnaniah Arsyadi	cream of pumpkin	9	45	16	8	7	85
		espagnole sauce	9	45	15.8	8	7	84.8
28	Rr. Ganny Pratamiayu K	hongarian goulash	9	45	16	8	7	85
		mayonnaise sauce	9	45	16	8	7	85
29	Serli Fitria	cream of corn	9	45	16	8	7	85
		espagnole sauce	9	45	15.8	8	7	84.8
30	Urjihan Rifkha Hanna	cream of carrot	9	45	16	8	7	85
		veloute sauce	9	45	15.8	8	7	84.8
31	Yunus Bahalwan	cream of potato	9	45	16	8	7	85
		bechamel sauce	9	45	16	8	7	85

Yogyakarta, 16 Agustus 2016

Mengetahui,

Guru Pembimbing Lapangan

Mahasiswa PPL



Sri Rejeki Wahyuningsih, S.Pd
NIP. 19650415 199003 2 004



Deby Subiyantoro
NIM. 15511247012



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

DAFTAR NILAI SISWA
ASPEK KETERAMPILAN (K-4)

Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Kotinental Kelas : XI Jasa Boga 2
Kompetensi Keahlian : Jasa Boga Wali Kelas : Anis Nuryani S, S.Pd
Tahun Pelajaran/Semester : 2016/1 KKM Mapel : 78

No	Nama	Product	Skor					Total Skor
			Persiapan 10	Proses 50	Hasil 20	Sikap 10	Waktu 10	
1	Adelia Widya Pratiwi	cheese risoles	9	45	16	8	7	85
2	Afifah Nurul Fauziyyah	cheese bread	9	45	16	8	7	85
3	Alfarizi Wani Nurdin	crouquette roti tawar	9	45	16.2	8	7	85.2
4	Amelia	crouquette with vegetables rogouts	9	45	15.8	8	7	84.8
5	Anggie Bunga Rahmawati P	fritures	9	45	16	8	7	85
6	Ayuk Puspita Ningrum	macaroni schotel	9	45	16.2	8	7	85.2
7	Biyan Aprilia	chicken risoles	9	45	16.2	8	7	85.2
8	David Aprilianto	tertlete with italian salad	9	45	16.2	8	7	85.2
9	Fahma Nur Cahayati	beef risoles	9	45	16	8	7	85
10	Fitri Kusnandari Adiastuti	cheese risoles	9	45	16	8	7	85
11	Hanifah Azmi	crouquette with vegetables rogouts	9	45	16	8	7	85
12	Ida Alfatus Nisa	bitter ballen	9	45	16	8	7	85
13	Ilyas Zulian Herda Saputra	crouquette macaroni	9	45	16	8	7	85
14	Isma Dwi Febriyana	chicken pie	9	45	16.2	8	7	85.2
15	Kania Rahmah Utami	crouquette macaroni	9	45	16.2	8	7	85.2
16	Kevin Salsa Nabila Putri N	congress pie	9	45	16.2	8	7	85.2
17	Meilani Probo Jati	chicken pie	9	45	16	8	7	85
18	Milenia Friska Hapsari Putr	fritures	9	45		8	7	69
19	Muhammad Rizal Fauzie S	congress pie	9	45	15.8	8	7	84.8
20	Mutiara Sekar Melati	beef risoles	9	45	16	8	7	85
21	Nabilla Qurrota A'yun A	cheese bread	9	45	16	8	7	85
22	Novisa Nur Anifah	quiche lorraine	9	45		8	7	69
23	Olivia Audina	macaroni schotel	9	45	16	8	7	85
24	Ranilia Ovi Santi	quiche lorraine	9	45	16	8	7	85
25	Ratna Triningsih	chicken pie	9	45	16.2	8	7	85.2
26	Reni Yunita	chicken pie	9	45	16	8	7	85
27	Rizki Isnaniah Arsyadi	congress pie	9	45	16	8	7	85
28	Rr. Ganny Pratamiayu K	congress pie	9	45	16	8	7	85
29	Serli Fitria	chicken pie	9	45	16	8	7	85
30	Urjihan Rifkha Hanna	tertlete with italian salad	9	45	16.2	8	7	85.2
31	Yunus Bahalwan	bitter ballen	9	45	16.2	8	7	85.2

Yogyakarta, 30 Agustus 2016

Mengetahui,

Guru Pembimbing Lapangan

Mahasiswa PPL

Sri Rejeki Wahyuningsih, S.Pd
NIP. 19650415 199003 2 004

Deby Subiyantoro
NIM. 15511247012



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

DAFTAR NILAI SISWA
ASPEK KETERAMPILAN (K-4)

Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Kotinental Kelas : XI Jasa Boga 2
Kompetensi Keahlian : Jasa Boga Wali Kelas : Anis Nuryani S, S.Pd
Tahun Pelajaran/Semester : 2016/1 KKM Mapel : 78

No	Nama	Product	Skor					Total Skor
			Persiapan 10	Proses 50	Hasil 20	Sikap 10	Waktu 10	
1	Adelia Widya Pratiwi	deep fried chicken wing	9	45	15.96	8	8	85.96
		cocote potato	9	45	16	8	8	86
2	Afifah Nurul Fauziyyah	roast chicken grand mere	9	45	15.92	8	8	85.92
		dutchees potato	9	45	15.92	8	8	85.92
3	Alfarizi Wani Nurdin	chicken steak	9	45	16	8	8	86
		buttered rice	9	45	16	8	8	86
4	Amelia	chicken maryland	9	45	16.04	8	8	86.04
		cocote potato	9	45	15.76	8	8	85.76
5	Anggie Bunga Rahmawati P	chicken saute chasseur	9	45	16.04	8	8	86.04
		mashed potato	9	45	16.04	8	8	86.04
6	Ayuk Puspita Ningrum	grill chicken	9	45	16	8	8	86
		parsley potato	9	45	16.2	8	8	86.2
7	Biyani Aprilia	buttered spinach	9	45	16	8	8	86
		blackpepper sc	9	45	15.72	8	8	85.72
8	David Aprilianto	glazed carrots	9	45	15.76	8	8	85.76
		tomato sauce	9	45	15.96	8	8	85.96
9	Fahma Nur Cahayati	chicken ala king	9	45	16.04	8	8	86.04
10	Fitri Kusnandari Adiastuti	deep fried chicken wing	9	45	15.96	8	8	85.96
		cocote potato	9	45	15.96	8	8	85.96
11	Hanifah Azmi	chicken maryland	9	45	15.56	8	8	85.56
		cocote potato	9	45	15.6	8	8	85.6
12	Ida Alfatur Nisa	ring rice	9	45	16.04	8	8	86.04
13	Ilyas Zulian Herda Saputra	chicken gordon blue	9	45	16	8	8	86
		parsley potato	9	45	15.8	8	8	85.8
14	Isma Dwi Febriyana	chicken steak	9	45	16	8	8	86
		buttered rice	9	45	15.84	8	8	85.84
		saute vegetables	9	45	16	8	8	86
		barbecue sauce	9	45	16.04	8	8	86.04
15	Kania Rahmah Utami	chicken gordon blue	9	45	16	8	8	86
		parsley potato	9	45	15.84	8	8	85.84
16	Kevin Salsa Nabila Putri Nova	jardiniere vegetables	9	45	16.2	8	8	86.2
		blackpepper sc	9	45	16.2	8	8	86.2
17	Meilani Probo Jati	saute vegetables	9	45	15.92	8	8	85.92
		barbecue sauce	9	45	16.04	8	8	86.04
18	Milenia Friska Hapsari Putri	chicken saute chasseur	8	45	15.92	8	8	84.92
		mashed potato	9	45	16.04	8	8	86.04
19	Muhammad Rizal Fauzie S	glazed carrots	9	45	15.84	8	8	85.84
		gravy sauce	9	45	16.04	8	8	86.04
20	Mutiara Sekar Melati	chicken ala king	8	45	16.08	8	8	85.08
21	Nabilla Qurrota A'yun A	roast chicken grand mere	9	45	16	8	8	86
		dutchees potato	9	45	15.96	8	8	85.96
22	Novisa Nur Anifah	bouquetiere of vegetables	8	45	16.04	8	8	85.04
		bechamel mushroom sc	9	45	15.96	8	8	85.96
22	Novisa Nur Anifah	bouquetiere of vegetables	8	45	16.04	8	8	85.04
		bechamel mushroom sc	9	45	15.96	8	8	85.96
23	Olivia Audina	grill chicken	9	45	16	8	8	86
		parsley potato	9	45	16	8	8	86
24	Ranilia Ovi Santi	bouquetiere of vegetables	9	45	16.04	8	8	86.04
		bechamel mushroom sc	8	45	16	8	8	85
25	Ratna Triningsih	assorted vegetables	9	45	16	8	8	86
		chasseur sauce	9	45	15.96	8	8	85.96
26	Reni Yunita	buttered spinach	9	45	15.72	8	8	85.72
		blackpepper sc	9	45	16	8	8	86

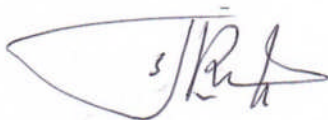
27	Rizki Isnaniah Arsyadi	jardiniere vegetables	9	45	16.04	8	8	86.04
		barbeque sc	9	45	15.96	8	8	85.96
28	Rr. Ganny Pratamiayu K	glazed carrots	9	45	16	8	8	86
		gravy sauce	9	45	16	8	8	86
29	Serli Fitria	assorted vegetables	9	48	15.88	8	8	88.88
		chasseur sauce	9	45	15.84	8	8	85.84
30	Urjihan Rifkha Hanna	glazed carrots	9	45	15.8	8	8	85.8
		tomato sauce	9	45	16	8	8	86
31	Yunus Bahalwan	ring rice	9	45	0	8	8	70

Yogyakarta, 13 September 2016

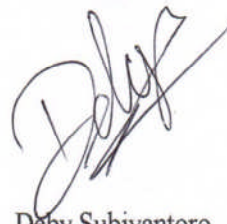
Mengetahui,

Guru Pembimbing Lapangan

Mahasiswa PPL



Sri Rejeki Wahyuningsih, S.Pd
NIP. 19650415 199003 2 004



Deby Subiyantoro
NIM. 15511247012



NAMA SEKOLAH : SMK Negeri 6 Yogyakarta
ALAMAT : Jalan Kenari No.4 Yogyakarta

No	Nama Kegiatan	Hasil Kuantitatif / Kualitatif	Serapan Dana (Dalam Rupiah)				
			Swadaya / Sekolah / Lembaga	Mahasiswa	Pemda Kabupaten	Sponsor / Lembaga Lainnya	Jumlah
1.	Praktik Mengajar 1	Administrasi mengajar meliputi RPP, Handout, soal post test, dll.		Rp 5.000			Rp 5.000
2.	Praktik Mengajar 2	Administrasi mengajar meliputi RPP, Handout, soal post test, dll.		Rp 10.000			Rp 10.000
3.	Praktik Mengajar 3	Administrasi mengajar meliputi RPP, Handout, soal post test, dll.		Rp 10.000			Rp 10.000
4.	Praktik Mengajar 4	Administrasi mengajar meliputi RPP, Handout, soal post test, dll.		Rp 45.000			Rp 45.000
5.	Praktik Mengajar 5	Administrasi mengajar meliputi RPP, Handout, soal post test, dll.		Rp 10.000			Rp 10.000
6.	Praktik Mengajar 6	Administrasi mengajar meliputi RPP, Handout, soal post test, dll.		Rp 5.000			Rp 5.000
7.	Praktik Mengajar 7	Administrasi mengajar meliputi RPP, Handout, soal post test, dll.		Rp 10.000			Rp 10.000
8.	Pameran Produk	Pameran dilakukan di Edotel, dengan berbagai macam produk dari hasil kerja siswa	Rp 500.000				Rp 500.000
Total							Rp 595.000



LAPORAN DANA PELAKSANAAN PPL
TAHUN 2016

Universitas Negeri Yogyakarta

Mengetahui,

Kepala Sekolah SMKN 6 Yogyakarta



Drs. Rustamaji

NIP 19631025 198903 1 007

Dosen Pembimbing Lapangan

Dr. Badraningsih L, M.Kes

NIP. 19600625 198601 2 001

Ketua Kelompok

Deby Subiyantoro

NIM. 15511247012



KARTU BIMBINGAN PPL/MAGANG III DI SEKOLAH/ LEMBAGA
PUSAT PENGEMBANGAN PPL DAN PKL
LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN (LPPMP) UNY
TAHUN 2016.....

F04

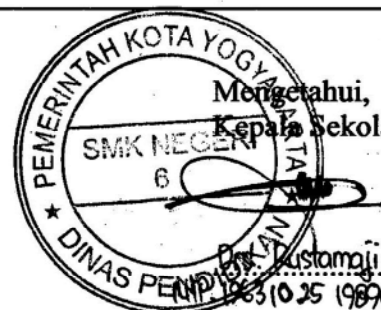
UNTUK MAHASISWA

Nama Sekolah/ Lembaga : SMK Negeri 6 Yogyakarta
Alamat Sekolah/ Lembaga : Jl. Kenari No.4 Yogyakarta Fax./ Telp. Sekolah/Lembaga : (0274) 512251
Nama DPL PPL/ Magang III : Dr. Badraningsih L.
Prodi / Fakultas DPL PPL/ Magang III : Pendidikan Teknik Boga / Fakultas Teknik
Jumlah Mahasiswa PPL/ Magang III : 6 orang (5 + 1 (MILY))

No	Tgl. Kehadiran	Jml Mhs	Materi Bimbingan	Keterangan	Tanda Tangan DPL PPL/ Magang III
1.	Senin, 18 Juli 2016	6	Pembagian guru pembimbing lapangan dan materi.		
2.	Selasa, 02 Agustus 2016	5+1 (MILY)	Monitoring Pembelajaran.		
3.	Senin, 15 Agustus 2016	5+1 (MILY)	Monitoring Pembelajaran.		
4.	Senin, 29 Agustus 2016	5+1 (MILY)	Monitoring Pembelajaran.		
5.	Kamis, 15 Sep. 2016	6	Penarikan PPL		

PERHATIAN :

- ☛ Kartu bimbingan PPL ini dibawa oleh mhs PPL/ Magang III (1 kartu untuk 1 prodi).
- ☛ Kartu bimbingan PPL/ Magang III ini harap diisi materi bimbingan dan dimintakan tanda tangan dari DPL PPL/Magang III setiap kali bimbingan di lokasi.
- ☛ Kartu bimbingan PPL/Magang III ini segera dikembalikan ke PP PPL & PKL UNY paling lambat 3 (tiga) hari setelah penarikan mhs PPL/Magang III untuk keperluan administrasi.



Mengetahui,
Kepala Sekolah / Lembaga

Dr. Dastamaji
NIP. 19631025 198903 1 007

Yogyakarta, 14 September 2016
Mhs PPL/ Magang III Prodi PT Boga

Deby Subiyantoro
NIM. 1551124702